

fssai



भारतीय खाद्य संरक्षा एवं
मानक प्राधिकरण

विश्वास का वायदा, सुरक्षित एवं पौष्टिक खाद्य का आश्वासन

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण विभाग, भारत सरकार



धार्मिक स्थानों में
खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता बनाए रखने
का मार्गदर्शी प्रलेख



धार्मिक स्थानों में
खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता बनाए रखने
का मार्गदर्शी प्रलेख

1st Edition January 2018

प्राक्कथन

“ईश को आनंदपूर्ण स्वच्छ चढ़ावा – मार्गदर्शी प्रलेख” धार्मिक स्थानों (पीओडब्ल्यू) को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता अपनाने और उसे बनाए रखने के लिए प्रोत्साहित करने के साथ-साथ लोगों को जिम्मेदारीपूर्ण व्यवहार करने के लिए ऐसे स्थानों के माध्यम से खाद्य सुरक्षा के संदेश देने के लिए एफ.एस.एस.ए.आई की एक पहल है। इसका उद्देश्य धार्मिक स्थानों में प्रसाद/लंगर इत्यादि के रूप में परोसे गए भोजन से संबंधित कुप्रथाओं और अनियमितताओं को दूर करने के प्रति जागरूकता उत्पन्न करना और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 तथा उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों का उचित अनुपालन सुनिश्चित कराना है। इसमें धार्मिक स्थानों के लिए उपयोगी टिप्स, करें और न करें, अपनाई जाने वाली रीतियाँ और पद्धतियाँ दी गई हैं। धार्मिक स्थानों को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता रीतियाँ लागू करने में मार्गदर्शन देने हेतु मार्गदर्शी प्रलेख तैयार किया गया है और इसकी सामग्री खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के विशेषज्ञों के दल द्वारा पूरी तरह जाँच ली गई है।

एफ.एस.एस.ए.आई ने यह प्रलेख देश भर के धार्मिक स्थानों में खाद्य विधि के क्रियान्वयन और प्रवर्तन में पारदर्शिता, उद्देश्यपरकता और एकरूपता लाने के लिए तैयार किया है। भोग प्रलेख देश भर के विनियमात्मक अनुपालन सुनिश्चित कराने के लिए पारदर्शिता, प्रभाविता और एकरूपता लाने के लिए धार्मिक स्थानों और सभी संबंधितों के लिए सुलभ और लाभदायक होगा।

एफ.एस.एस.ए.आई इस मार्गदर्शी प्रलेख के उपयोगकर्ताओं के सुझावों और फीडबैक का स्वागत करती है, जिससे यह प्रलेख उपभोक्ताओं को प्रसाद/लंगर इत्यादि के रूप में परोसे गए सुरक्षित और स्वच्छ भोजन के लिए एक विश्वसनीय प्रलेख बन सके। तथापि, यदि आपको इस मैनुअल में कोई त्रुटि नजर आए अथवा कुछ छूट गया लगता हो तो कृपया drsujatavet@gmail.com पर सूचित करें। आपसे प्राप्त सुझावों और फीडबैक के आधार पर इस प्रलेख को समय-समय पर अद्यतन किया जाएगा, ताकि यह और अधिक संगत और लाभदायक बन सके।

पवन अग्रवाल

मुख्य कार्यकारी अधिकारी

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

संक्षिप्तियाँ

सी.ई.ओ	मुख्य कार्यकारी अधिकारी
पी.ओ.डब्ल्यू	धार्मिक स्थान
डी.ओ	अभिनामित अधिकारी
एफ.बी.ओ	खाद्य कारोबारी
फोस्टैक	खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन
एफ.एस.एस अधिनियम	खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006
एफ.एस.एस.ए.आई	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण
एफ.एस.ओ	खाद्य सुरक्षा अधिकारी
एफ.एल.आर.एस	खाद्य लाइसेंसिंग पंजीकरण प्रणाली
एफ.एस.एम.एस	खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली
एस.एन.एफ	सुरक्षित और पोषक आहार
बी.एच.ओ.जी (भोग)	ईश को आनंदप्रद स्वच्छ भोग

मुख्य वेब लिंक

क्रम सं.	विवरण	वेब लिंक
1.	एफ.एस.एस.ए.आई	www.fssai.gov.in
2.	खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006	http://www.fssai.gov.in/home/fss-legislation/food-safety-and-standards-act.html
3.	एफ.एस.एस.ए.आई नियम	http://www.fssai.gov.in/home/fss-legislation/food-safety-and-standards-rule.html
4.	एफ.एस.एस.ए.आई विनियम	http://www.fssai.gov.in/home/fss-legislation/fss-regulations.html
5.	एफ.एल.आर.एस (खाद्य लाइसेंसिंग और पंजीकरण प्रणाली)	https://foodlicensing.fssai.gov.in/index.aspx
6.	एफ.आई.सी.एस (खाद्य आयात और निर्मुक्ति प्रणाली)	https://ics.fssai.gov.in/AOLogin.aspx?ReqID=99887766
7.	इन्फोल्नेट (भारतीय खाद्य प्रयोगशाला तंत्र)	https://infolnet.fssai.gov.in/#
8.	फूड सेपटी कनेक्ट एन्ड्रॉयड एप	https://play.google.com/store/apps/details?id=com.fssai.fssai&hl=en
9.	फूड सेपटी कनेक्ट – ऑनलाइन पोर्टल	https://foodlicensing.fssai.gov.in/cmsweb/
10.	जल पोर्टल	https://safewater.fssai.gov.in/CleanWater/home
11.	खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (फोस्टैक)	https://fostac.fssai.gov.in/
12.	चल खाद्य सुरक्षा (चल प्रयोगशालाएँ)	http://www.fssai.gov.in/home/food-testing/Food-Safety-on-Wheels.html
13.	राष्ट्रीय दुग्ध गुणता सर्वे	https://fssai.gov.in/MilkSurvey/
14.	खाद्य सुरक्षा डिस्प्ले बोर्ड	http://www.fssai.gov.in/home/safe-food-practices/food-safety-display-boards.html
15.	खाद्य पौष्टिकीकरण	http://ffrc.fssai.gov.in/ffrc/home
16.	एस.एन.एफ पोर्टल (सुरक्षित और पोषक आहार)	http://snfportal.in/
17.	एफ.एस.एस.ए.आई पुस्तिकाएँ (पिंक बुक, डार्ट, येलो बुक)	http://www.fssai.gov.in/home/capacity-building/FSSAI-Books.html
18.	खाद्य स्मार्ट उपभोक्ता वेबसाइट	http://foodsmart.fssai.gov.in/
19.	एफ.एस.के.ए.एन (खाद्य सुरक्षा ज्ञान समामेलन तंत्र पोर्टल)	https://fssai.gov.in/fskan
20.	एफ.एस.एस.ए.आई फेसबुक पेज	https://www.facebook.com/fssai
21.	एफ.एस.एस.ए.आई ट्विटर	https://twitter.com/fssaiindia
22.	एफ.एस.एस.ए.आई यूट्यूब	https://www.youtube.com/user/FoodsafetyinIndia

धार्मिक स्थानों
के लिए
मार्गदर्शी प्रलेख
"ईश को आनंदपूर्ण
स्वच्छ चढ़ावा।"

विषय-सूची

1 धार्मिक स्थानों में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता

- 1.1 परिचय
- 1.2 खाद्य सुरक्षा की महत्ता
- 1.3 धार्मिक स्थानों के अधिकारियों की भूमिका

2 धार्मिक स्थानों में एफ.एस.एस.ए.आई की भूमिका

- 2.1 विधिक अपेक्षा
- 2.2 लाइसेंसिंग और पंजीकरण
 - धार्मिक स्थानों का एफ.एस.एस.ए.आई पंजीकरण
 - धार्मिक स्थानों की एफ.एस.एस.ए.आई लाइसेंसिंग

3 खाद्य सुरक्षा और प्रबंधन प्रणाली दिशा-निर्देश

4 धार्मिक स्थानों की निकटवर्ती विक्रेता स्टालों के लिए खाद्य सुरक्षा रीतियाँ

5 पर्यवेक्षकों/खाद्यकर्मियों का खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता प्रशिक्षण

6 तीर्थयात्रियों में खाद्य सुरक्षा संदेश का प्रचार

7 फूल निपटान प्रणाली

8 संबंधित विभागों/धार्मिक स्थानों (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारियों की राज्यवार सूची



धार्मिक स्थानों में ईश को आनंदपूर्ण स्वच्छ चढ़ावा— मार्गदर्शी मैनुअल

- 1.1 परिचय
- 1.2 खाद्य सुरक्षा की महत्ता
- 1.3 धार्मिक स्थानों के अधिकारियों की भूमिका

1.1

परिचय

पवित्र स्थानों और धार्मिक समारोहों का तीर्थाटन देश में बढ़े स्तर पर होता रहता है और भारत में खाद्य का विशेष स्थान है। धार्मिक प्रथा के रूप में ईश को खाद्य का भोग लगाने की व्यापक परंपरा है। यह शुद्ध और पावन समझा जाता है। इसे प्रसाद या भोज भी कहा जाता है। जहाँ हिंदू मंदिरों और सिख गुरुद्वारों में भोग अथवा प्रसाद प्रथा का एक अनिवार्य हिस्सा है, यह बौद्ध मठों, मस्जिदों (विशेषकर रमदान के दिनों में) और गिरिजाघरों में भी सामान्य है। वह खाद्य या तो परिसर में ही बनाया जाता है अथवा श्रद्धालुओं द्वारा लाया जाता है। इसके अतिरिक्त धार्मिक स्थानों में सामुदायिक भोज (लंगर और भंडारों) का भी प्रचलन है।

2011 की जनगणना के अनुसार लगभग 80% लोग हिंदू, 14% मुस्लिम और शेष 6% ईसाई, सिख, बौद्ध, जैन आदि अन्य धर्मों तथा देश के अन्य विभिन्न मत-मतांतरों से हैं। ईसाई धर्म तीसरा सबसे बड़ा धार्मिक समूह है। 2011 में 30 लाख से अधिक धार्मिक स्थान थे, जो स्कूलों और कालेजों की संख्या से अधिक है। जहाँ इन अधिकांश धार्मिक स्थानों में खाद्य को वृहद् स्तर पर केवल विशेष अवसरों पर ही तैयार किया जाता है और परोसा जाता है, परंतु सैंकड़ों मंदिर और गुरुद्वारे ऐसे भी हैं जहाँ यह रोज तैयार होता है और परोसा जाता है। कई स्थानों पर विशाल रसोइयाँ हैं, जहाँ हजारों श्रद्धालुओं को भोजन रोज परोसा जाता है। इसके अतिरिक्त अनेक गुरुओं, संतों और आध्यात्मिक महापुरुषों के आश्रम, मठ और डेरे हैं, जहाँ लंगर नियमित रूप से आयोजित किए जाते हैं।

धार्मिक स्थानों में भोग को शताब्दियों से चली आ रही परंपरा के अनुसार तैयार किया जाता है और पकाया जाता है। भारत के अनेक मंदिरों में खाना पकाने और उसकी प्रणाली की युगों-युगों से चली आ रही अपनी अनोखी शैली है। जहाँ ऐसे स्थानों पर आधारभूत खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता का ध्यान रखा जाता है, फिर भी कुछ ऐसी घटनाएँ भी हुईं जब बहुत से लोग असुरक्षित और अस्वच्छ खाद्य रीतियों के कारण बीमार पड़ गए। अप्रैल, 2014 में तेलंगाना के नलगोंडा जिले में डमरचेरला के श्री कोडंडरमा स्वामी मंदिर में पणक्कम् (गुड़-आधारित पेय) पीने से लगभग 350 व्यक्ति बीमार पड़ गए। 2013 में बंगलूर के श्री मुत्तु मरियम्मा मंदिर में पणक्कम् और छाछ पीने से 2 व्यक्ति मर गए तथा 50 व्यक्तियों में खाद्य-विषाक्तता के लक्षण दिखाई दिए। देश के अन्य विभिन्न भागों में भी ऐसी कुछ घटनाएँ हुईं।

उपरोक्त प्रसंग में एफ.एस.एस.ए.आई ने भारत के धार्मिक स्थानों में खाद्य स्वच्छता की अच्छी रीतियों को बढ़ावा देने के लिए 'भोग' नामक यह पहल शुरू की है। इसमें खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 तथा उसके अंतर्गत बने विभिन्न विनियमों के अनुसार उन धार्मिक स्थानों के अनिवार्य लाइसेंसिंग अथवा पंजीकरण (जो भी लागू हो) शामिल है, जहाँ भोजन तैयार किया जाता है और परोसा जाता है।

ऐसे धार्मिक स्थानों को खाद्य की तैयारी और सेवाओं के लिए उपयुक्त 'खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफ.एस.एम.एस) अपनानी अनिवार्य है। एफ.एस.एम.एस में प्रसाद के संघटक और उत्पादन प्रक्रिया मानकीकृत होगी, ताकि उसकी भंडारण अवधि बढ़ सके। इसमें संघटकों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए स्वयं आडिट करने, 'पहले गतावधि पहले निर्गत' सुनिश्चित करने के लिए खाद्य भंडार की चक्रिय प्रणाली अपनाना शामिल है। इसमें प्रलेखन और रिकार्ड रखने पर भी बल है, जिससे स्टॉक के बारे में जानकारी मिल सके। इसमें खाद्य विक्रेताओं और खाद्यकर्मियों को स्वच्छता की अच्छी रीतियों, वैयक्तिक स्वच्छता और एप्रन, दस्ताने आदि संरक्षी वस्त्रों के उपयोग पर प्रशिक्षण भी शामिल है। साथ ही इसमें अपशिष्ट पदार्थों, यथा फूलों, फलों और सब्जियों का ऐसी रीति से उचित प्रबंधन भी शामिल है जिससे स्वच्छता और प्राकृतिक पर्यावरण पर प्रभाव न पड़े।

धार्मिक स्थान, आश्रम और इसी प्रकार के अन्य स्थान, जहाँ करोड़ों भारतीय रोज जाते हैं, ऐसे उपयुक्त स्थान भी हैं जहाँ अच्छे और स्वास्थ्यकर खान-पान को बढ़ावा दिया जा सकता है और एक स्वस्थ राष्ट्र के निर्माण के लिए खाद्य और पोषण संबंधी अच्छी आदतें लाई जा सकती हैं। इससे देश में धार्मिक पर्यटन को बढ़ावा भी मिलेगा।

1.2

खाद्य सुरक्षा की महत्ता

खाद्य सुरक्षा वह प्रक्रिया है जो खाद्य सामग्रियों के उत्पादन और तैयारी में गुणता सुनिश्चित कराती है। सुरक्षित खाद्य उत्पाद इस बात का आश्वासन होता है कि स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी अपेक्षाओं के अनुसार इसे तैयार करने अथवा इसका सेवन करने पर इससे उपभोक्ता को कोई नुकसान नहीं पहुँचेगा।

यद्यपि संसार भर की सरकारें खाद्य आपूर्ति की सुरक्षा में सुधार के लिए हर प्रयास कर रही हैं, फिर भी खाद्यजनित बीमारियों की घटनाएँ अभी भी विकसित और विकासशील देशों में स्वास्थ्य के लिए एक महत्वपूर्ण मुद्दा बनी हुई हैं। खाद्य विषाक्तता सूक्ष्म जीवाणुओं अथवा उनके टोक्सिनों वाला संदूषित भोजन खाने से होता है, जिसमें संदूषण उसे रखने की अपर्याप्त पद्धतियों, उसके प्रहस्तन की अस्वच्छ रीतियों, खाद्य सामग्रियों के संपर्क में आने वाली सतहों अथवा सूक्ष्मजीवाणुओं से ग्रस्त त्वचा वाले व्यक्तियों से अन्योन्य संक्रमण से होता है।

भोजन को बड़े स्तर पर तैयार करने के दौरान अनजाने में हुए संदूषण से खाद्यजनित बीमारियाँ फैल जाती हैं, जिनसे उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य को खतरा हो सकता है और राष्ट्र को आर्थिक परिणाम भुगतने पड़ सकते हैं। भोजन से 200 से अधिक ज्ञात बीमारियाँ फैलती हैं। हर वर्ष करोड़ों व्यक्ति खाद्यजनित बीमारी से एक या अधिक बार बीमार पड़ता है और उन्हें यह पता भी नहीं होता कि उनकी बीमारी भोजन के कारण हुई। खाद्य को सही तरह से तैयार करने से अधिकांश खाद्यजनित बीमारियों से बचा जा सकता है। अतः सभी के लिए खाद्य सुरक्षा की महत्ता पर जोर देने की आवश्यकता है।

1.3

धार्मिक स्थानों के अधिकारियों की भूमिका

जागरूकता लाने का काम सबसे महत्वपूर्ण घटक होता है और इसके लिए विभिन्न हितधारकों को ध्यान में रखते हुए निरंतर एवं सतत प्रयासों की आवश्यकता होती है। यह व्यक्तियों को निर्णय लेने और व्यवहार-परिवर्तन में सक्षम बनाता है। यह कार्य उन कार्यनीतियों और दृष्टिकोणों से किया जाना चाहिए जिनसे संगठन, समुदाय और हितधारक वांछित लक्ष्य प्राप्त करने और उन्हें टिकाऊ बनाने में मुख्य भूमिका निभा सकें।

खाद्यकर्मियों को स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा पहलुओं पर निर्देश और प्रशिक्षण देकर खाद्य के प्रहस्तन के दौरान साफ-सफाई संबंधी अपेक्षाओं से परिचित कराया जाना चाहिए। उन्हें खाद्य की खरीद, प्रसंस्करण, पैकिंग, भंडारण और उसे परोसने के बारे में आवश्यक ज्ञान और कौशल होना चाहिए जिससे खाद्य की सुरक्षा और गुणता बनी रहे। खाद्य सुरक्षा संबंधी खतरों को समझने के लिए जानकारी और कौशल होना आवश्यक होता है। अधिकारी खाद्य सेवा के सभी कर्मियों को नियुक्ति के समय और उसके बाद समय-समय पर प्रशिक्षण दिलाना सुनिश्चित करे। ऐसे प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रभावी हों और उनकी नियमित रूप से पुनरीक्षा की जाए तथा आवश्यकता पड़ने पर उन्हें अद्यतन किया जाए। इसके अतिरिक्त धार्मिक स्थानों की यह प्रमुख जिम्मेदारी है कि वह जीएमपी/जीएचपी तंत्र में कोई दोष/कमी जानने के लिए पूरी प्रणाली का सावधिक ऑडिट कराए और खाद्य प्रसंस्करण, उत्पादन, भंडारण, वितरण, साफ-सफाई और कीट नियंत्रण का रिकार्ड रखे।

उपरोक्त की दृष्टि से यह मार्गदर्शी प्रलेख धार्मिक स्थानों (पीओडब्ल्यू) में नियुक्त खाद्यकर्मियों की उन अच्छी रीतियों में सहायता करने के लिए तैयार किया गया है, जिनका उन पीओडब्ल्यू और खाद्यकर्मियों द्वारा अनुकरण किया जाना चाहिए जहाँ श्रद्धालुओं/तीर्थयात्रियों के तुरंत सेवन के लिए अथवा ले जाने हेतु पैक करने के लिए प्रसाद/खाना तैयार किया जाता है।



धार्मिक स्थानों में एफ.एस.एस.ए.आई की भूमिका

2.1 विधिक अपेक्षा

2.2 लाइसेंसिंग और पंजीकरण

- धार्मिक स्थानों का एफ.एस.एस.ए.आई पंजीकरण
- धार्मिक स्थानों की एफ.एस.एस.ए.आई लाइसेंसिंग

2.1 विधिक अपेक्षा

आगे, खाद्य सुरक्षा और मानक (एफ.एस.एस.) अधिनियम, 2006 की धारा 3(1)(ज) के अंतर्गत "खाद्य" से ऐसा कोई पदार्थ अभिप्रेत है, चाहे वह प्रसंस्कृत है, या आंशिक रूप से प्रसंस्कृत है या अप्रसंस्कृत है, जो मानव उपभोग के लिए आशयित है, जिसमें औषधि और औषधीय उत्पाद, प्रसाधन सामग्री, स्वापक या मनःप्रभावी पदार्थ जैसी श्रेणियाँ शामिल नहीं हैं।

खाद्य सुरक्षा और मानक (एफ.एस.एस.) अधिनियम, 2006 की धारा 3(1)(ड) के अंतर्गत खाद्य कारोबार को इस प्रकार परिभाषित किया गया है – "खाद्य कारोबार" से ऐसा कोई उपक्रम अभिप्रेत है, चाहे वह लाभ के लिए है या नहीं और चाहे वह सार्वजनिक है या प्राइवेट, जो खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण, पैकेजिंग, भंडारण, परिवहन, वितरण, आयात के किसी प्रक्रम से संबंधित क्रियाकलापों में से कोई क्रियाकलाप कर रहा है और इसके अंतर्गत खाद्य सेवाएँ, जलपान सेवाएँ, खाद्य या खाद्य संघटकों का विक्रय भी है।"

इस प्रकार हर वह धार्मिक स्थान खाद्य कारोबारी की परिभाषा के अंतर्गत आता है जहाँ खाद्य को प्रसाद / लंगर इत्यादि के रूप में परोसा जाता है और उसे खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 तथा उसके अंतर्गत बने नियमों और विनियमों के उपबंधों का पालन करना होता है। आगे, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 के भाग II और भाग V में कहा गया है कि जिन धार्मिक स्थानों पर खाद्य का प्रहस्तन, प्रसंस्करण, उत्पाद, भंडारण, वितरण और अंततः उसे उपभोक्ताओं को परोसा अथवा बेचा जाता है, वे और उनका प्रहस्तन करने वाले कर्मचारी साफ-सफाई और स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएँ, खाद्य सुरक्षा संबंधी उपायों और यथानिर्दिष्ट अन्य मानकों का अनुपालन करें।

इस बात से अधिनियम के प्रवर्तन पर कोई प्रभाव नहीं पड़ता कि खाद्य खरीदा गया है अथवा निःशुल्क वितरित किया गया है और सभी धार्मिक स्थानों (जहाँ रोज पर्याप्त संख्या में श्रद्धालु आते हैं) को लाइसेंस लेना होगा और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम की धारा 23 में यथानिर्दिष्ट खाद्य कारोबारी के दायित्व पूरे करने के साथ-साथ इसके नियमों और विनियमों का अनुपालन करेगा।

2.2 लाइसेंसिंग और पंजीकरण

देश के सभी खाद्य कारोबारियों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 में विहित प्रक्रिया के अनुसार अपना पंजीकरण कराना है अथवा लाइसेंस लेना है। खाद्य कारोबारी का अनुज्ञापन अथवा पंजीकरण तीन श्रेणियों के अंतर्गत किया जाता है – पंजीकरण, राज्य लाइसेंस और केंद्रीय लाइसेंस।

पंजीकरण

- पंजीकरण उन लघु अथवा छोटे खाद्य कारोबारियों का किया जाता है जिनका वार्षिक टर्नओवर रुपये 12 लाख से अधिक न हो।
- रजिस्ट्रेशन पंजीकरण अधिकारियों द्वारा किया जाता है, जो अभिनामित अधिकारी / खाद्य सुरक्षा अधिकारी अथवा राज्य खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा अधिसूचित किसी पंचायत, नगर निगम अथवा किसी क्षेत्र के स्थानीय निकाय अथवा पंचायत का कोई अधिकारी हो सकता है।
- पंजीकरण के लिए आवेदन के समय वांछित प्रलेखः—
 - अनुसूची-1 में निर्धारित आवेदन
 - रुपये 100/- प्रति वर्ष की दर से आवेदन
 - पते का प्रमाण (कोई सरकारी प्रलेख, जैसे वोटर आईडी कार्ड)
 - आवेदक का फोटोग्राफ
- रजिस्ट्रेशन कार्ड कारोबार परिसर के प्रमुख स्थान पर लगाया जाए।

पंजीकरण की शर्तें

जिस स्थान पर खाद्य का उत्पादन, प्रसंस्करण अथवा प्रहस्तन किया जाए, वह खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम 2011 के भाग-I, अनुसूची 4 में यथा उल्लिखित खाद्य उत्पादकों/प्रसंस्कर्ताओं/हैंडलरों के लिए साफ-सफाई और स्वच्छता अपेक्षाओं का पालन करे।

लाइसेंसिंग

- रुपये 12 लाख प्रति वर्ष से अधिक की टर्न ओवर वाले खाद्य कारोबारी को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम 2011 में विहित प्रक्रिया के अनुसार लाइसेंस लेना होता है।
- खाद्य कारोबार आरंभ करने का लाइसेंस दो प्रकार का होता है – केंद्रीय लाइसेंसिंग प्राधिकारी द्वारा प्रदत्त केंद्रीय लाइसेंस और संबंधित राज्य/संघ शासित क्षेत्र के लाइसेंसिंग प्राधिकारी द्वारा प्रदत्त राज्य लाइसेंस।
- खाद्य कारोबारी लाइसेंस की सभी शर्तों और विनियमों में विहित कारोबार की प्रकृति के आधार पर सुरक्षा, साफ-सफाई और स्वच्छता संबंधी अपेक्षाओं का हर समय पालन सुनिश्चित कराएँ।
- लाइसेंसिंग प्राधिकारी लाइसेंसशुदा स्थापना का सावधिक खाद्य सुरक्षा ऑडिट और निरीक्षण स्वयं अथवा एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा इस प्रयोजन के लिए प्राधिकृत एजेंसियों से कराना सुनिश्चित करे।

लाइसेंसिंग की शर्तें

लाइसेंस के लिए आवेदन करने वाले सभी खाद्य कारोबारी खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम 2011 की अनुसूची 4, भाग-II और भाग-V में उल्लिखित स्वच्छता और साफ-सफाई संबंधी सामान्य और विशिष्टियों का अनुपालन करेगा।

केंद्रीय/राज्य लाइसेंस और पंजीकरण प्रमाण-पत्र के लिए शुल्क का ढाँचा

क्रम सं०	श्रेणी			शुल्क (रु.)	
1.	छोटे खाद्य कारोबारियों के लिए (पंजीकरण)			100	
2.	राज्य लाइसेंस	i	उत्पादक/मिलर	प्रतिदिन 1 MT से अधिक का उत्पादक अथवा 10001 से 50000 लीटर प्रति दिन दूध अथवा 501 से 2500 डज दुग्ध ठोस पदार्थ प्रति वर्ष	5000
				प्रति दिन 1MT से कम अथवा 501 से 10000 लीटर प्रति दिन दूध अथवा 2.5 से 500 MT दुग्ध ठोस पदार्थ प्रति वर्ष	3000
		ii	होटल-3 स्टार और बड़े		5000
		iii	रेस्टोरेंटों/बोर्डिंग हाउसों, क्लबों इत्यादि सहित खाद्य परोसने वाले सभी खाद्य सेवादाता, कैंटीन (स्कूल, कालेज, कार्यालय, संस्थान), कैटरर, कैटरिंग का प्रबंध करने वाले बैंकट हाल, खाद्य विक्रेता जैसे डब्बावाला इत्यादि		2000
	iv	अन्य कोई खाद्य कारोबारी		2000	
3.	केंद्रीय लाइसेंस			7500	

और अधिक जानकारी के लिए कृपया एफ.एस.एस.ए.आई की वेबसाइट (www.fssai@gov.in) पर उपलब्ध खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम 2011 देखें।



खाद्य सुरक्षा और
प्रबंधन प्रणाली
दिशा-निर्देश

3.1 अवस्थापन और पास-पड़ोस

धार्मिक स्थान का रसोई-क्षेत्र और पास-पड़ोस साफ-सुथरा हो और ऐसी जल-निकास प्रणाली वाला हो जहाँ संदूषण और कीट पनपने से रोके जा सकें।

3.2 तीर्थ स्थल के खाद्य परिसर का अभिन्यास और डिजाइन

- क. कच्ची सामग्रियों की प्राप्ति, भंडारण, पूर्व तैयारी, उत्पादन और खाद्य सेवा जैसी गतिविधियों के सुचारू रूप से जारी रहने का ध्यान रखना चाहिए।
- ख. आड़े-तिरछे आवागमन से बचने के लिए सामग्रियों का आवागमन एक दिशा में हो। इससे अंत्य उत्पाद में अन्योन्य संदूषण कम करने में सहायता मिलेगी।
- ग. परिसर के पर्याप्त रख-रखाव और साफ-सफाई से संदूषण, कीटों के प्रवेश और उनके पनपने पर रोक लगेगी।
- घ. कच्ची सामग्री, पैकिंग सामग्री और तैयार उत्पाद को स्टोर करने के लिए अलग और विहित स्थान की उपलब्धता सुनिश्चित करें।
- ङ. अन्योन्य संदूषण से बचने के लिए भंडारण के दौरान खाद्य (प्रसाद बनाने की सभी कच्ची सामग्रियाँ) और गैर-खाद्य (जैसे सफाई के रसायन) वस्तुओं को अलग-अलग जगह रखें।
- च. धूल के जमाव, जालों, अवांछित कवकों के संघनन और वृद्धि को कम करने के लिए फर्शों, निचली छतों और दीवारों को अच्छा अवस्था में रखें।
- छ. सफाई आसानी से और प्रभावी रूप से करने के लिए फर्श, दीवारें, निचली छतें, दरवाजे, खिड़कियाँ और कार्य की सतहें टिकाऊ और खाद्य के कणों, ग्रीस और जल प्रतिरोधी सामग्रियों से बने हों।

क्षेत्र	फर्श	दीवार	निचली छत/शेड	दरवाजा/शटर
खाद्य भंडारण क्षेत्र (कच्ची सामग्री और तैयार वस्तुएँ)	कोटा टाइलें/एपॉक्सी	सीमेंटित और प्लास्टरित	सीमेंटित और प्लास्टरित/पॉलिकारबोनेट की चदरें	एक्रिलिक/मृदु इस्पात और पेंट की हुई
रसोई क्षेत्र	कोटा टाइलें/एपॉक्सी	6-8 फुट तक टाइल लगी	सीमेंटित और प्लास्टरित	एक्रिलिक/मृदु इस्पात और पेंट की हुई
पैकिंग सेक्शन	कोटा टाइलें/एपॉक्सी	6-8 फुट तक टाइल लगी	सीमेंटित और प्लास्टरित	एक्रिलिक/मृदु इस्पात और पेंट की हुई

ज. रसोई क्षेत्र में सफाई अच्छी प्रकार करने के लिए सभी कोने-किनारे गोल कर दिए जाएँ।



- झ. सफाई में आसानी और निर्जर्मन के लिए फर्श पर जल निकास की पर्याप्त और उचित व्यवस्था हो (जहाँ आवश्यक हो)
- ज. फर्शों का ढलान ऐसा हो कि संदूषण से बचने के लिए जल का बहाव खाना तैयारी के क्षेत्र से विपरीत दिशा में हो।
- ट. नालियों से प्रसंस्करण क्षेत्र में कीट और कूतरने वाले जीव न आने दें और उसके लिए नियंत्रण के पर्याप्त उपाय करें।
- ठ. पूरी नाली को ऊपर से तथा उसके बाहरी नालियों में मिलने के स्थान पर जाली से ढककर रखें।

रसोई में एक प्ररूपी नाली

- नाली का फर्श और साइड की दीवारों पर टाइल लगी हो।
- वह कम से 4-6 इंच गहरी और 6 इंच चौड़ी हो।
- इसमें ढक्कन दो स्तरों पर लगे हों। निचला ढक्कन पानी को उल्टा बहने और कीटों को वापस आने से रोकता है। ऊपरी जाली नाली में अन्य ठोस पदार्थों के प्रवेश को रोककर उसे जाम होने से रोकती है।
- सफाई आसानी से करने के लिए ढक्कन हटाया जा सकने वाला हो।



- ड. बाहरी वातावरण के संदूषण से बचने के लिए स्वयं बंद होने वाले दरवाजों को प्राथमिकता दी जाए।
- ढ. दरवाजे खुले रखने की जरूरत होने पर उस पर या तो स्ट्रिप पर्दे/सामान्य पर्दे लगाएँ जिससे मच्छर-मकखी और अन्य जीव न आएँ।
- ण. परिसर को मच्छर-मक्खियों से बचाने के लिए खिड़कियों, दरवाजों और अन्य खुली जगहों पर जाली, तार जाली अथवा स्क्रीन लगी हो (जिसे आसानी से हटाया जा सके और साफ किया जा सके)।

3.3

उपस्कर और धारक

- क. एल्युमिनियम अथवा स्टेनलेस इस्पात (एस.एस 304 ग्रेड) के ऐसे उपस्करों का प्रयोग करें जो जंगमुक्त हों, साफ-सफाई और रख-रखाव में आसान हों (जैसे छलनी, कड़छे, चम्मचें, बर्तन इत्यादि और खाद्य के प्रहस्तन, भंडारण, तैयारी, प्रसंस्करण, पैकेजिंग तथा परोसने के लिए प्रयुक्त अन्य कोई उपस्कर)।
- ख. साफ करने में आसान उपस्कर और मशीनरी का चयन करें।
- ग. सभी उपस्करों का अवस्थापन और उनकी डिजाइनिंग इस प्रकार करें कि साफ-सफाई और आवश्यक रख-रखाव आसानी से किया जा सके।
- घ. परिसर से मुलम्मा उतरे धारकों, यदि कोई हों, को तुरंत हटा दें।
- ड. पीतल के बर्तनों का उपयोग करने पर उन पर समय-समय पर कलई कराते रहें।
- च. प्रयोग में न होने पर सभी उपस्करों और बर्तनों को अच्छी प्रकार, मरम्मतशुदा तथा साफ-सुथरी एवं स्वच्छ अवस्था में रखें।
- छ. कच्ची सामग्री अथवा तैयार खाद्य उत्पाद वाले धारकों को ढक्कन/महीन जाली/साफ गॉज से ढक कर उसे धूल, मिट्टी, मक्खियों और अन्य जीवों से बचाकर रखें।
- ज. उपस्करों, धारकों/पात्रों/बर्तनों को धोने और निर्जर्मित करने के लिए कोई अलग तथा अभिनामित जगह रखनी बेहतर होगी। जहाँ आवश्यक हो, यथास्थान धुलाई की व्यवस्था भी की जाए।

3.4 सुविधाएँ

जलपूर्ति

- क. असुरक्षित पानी से तैयार खाद्य उत्पाद को संदूषण से बचाने के लिए प्रसंस्करण और खाना बनाने के लिए केवल पेय जल का उपयोग करें।
- ख. भोजन के सीधे संपर्क में उपयोग के लिए बर्फ और भाप केवल पेय जल से बनाएँ।
- ग. पेय जल के भंडारण और वितरण की उपयुक्त सुविधा हो।
- घ. पानी की टंकियों की समय-समय पर सफाई करते रहें और उसका रिकार्ड रखें।
- ङ. पानी की गुणता की मान्यता-प्राप्त प्रयोगशाला से नियमित अंतराल पर जाँच कराते रहें।
- च. खाद्य उत्पादों के संपर्क में न आने वाले उपस्करों की धुलाई के लिए ही गैर पेयजल का उपयोग करें।
- छ. पेयजल और गैर पेयजल के पाइपों की अलग-अलग पहचान हो।

जल-निकास और अपशिष्ट निपटान

रसोई के कचरे को तीन तरह के कचरों में अलग किया जा सकता है:

श्रेणी 1: बोटलें, डिब्बे और प्लास्टिक के धारक

श्रेणी 2: सूखा कचरा

श्रेणी 3: गीला कचरा

- क. कचरा रखने की जगह इस प्रकार चुनें कि उससे खाद्य उत्पादन प्रक्रिया और भंडारण क्षेत्र का संदूषण न हो।
- ख. खाद्य परिसर के भीतर कचरा खुला न रखा जाए।
- ग. कचरा डालने के लिए पर्याप्त रूप से बड़ा, सख्त बंद होने वाले ढक्कन वाला (जिससे पालतू जीव और पशु उसे बिखेर न सकें) कूड़ादान रखें। कूड़े को आसानी से निकालने के लिए कूड़ा कूड़ेदान के अंदर थैलियों में रखें।
- घ. कूड़ेदान के हाथों से सीधे स्पर्श से बचने के लिए पैर-चालित कूड़ेदान का उपयोग करें।
- ङ. खाद्य उत्पादन और प्रहस्तन क्षेत्र में खाद्य अपशिष्ट और अन्य कचरा इकट्ठा न होने दें, उन्हें सावधिक रूप से हटाते रहें।
- च. अगली बार उपयोग से पहले कूड़ेदान को धोएँ, निर्जर्मित करें और सुखाएँ।
- छ. खाद्य में अनजाने में संदूषण से बचने के लिए सफाई के रसायनों और अन्य खतरनाक पदार्थों वाले धारक ऐसे हों जिन्हें आसानी से पहचाना जा सके और उन्हें अलग रखा जाए।



कार्मिक सुविधाएँ और प्रसाधन

- क. हाथ धोने (गर्म और ठंडे पानी की पर्याप्त आपूर्ति से) और सुखाने की पर्याप्त सुविधा उपलब्ध हो।
- ख. अन्योन्य संदूषण से बचने के लिए हाथ धोने के लिए साबुन के घोल की बोतल और नल लगा हो (पैर/हस्तचालित अथवा दबाऊ)।
- ग. अच्छा हो यदि हाथों को निर्जर्मित करने की सुविधा प्रसंस्करण क्षेत्र के आरंभ में हो और खाद्यकर्मियों को इसे बार-बार उपयोग करने के लिए प्रशिक्षित किया जाए।
- घ. कर्मचारियों की संख्या को ध्यान में रखते हुए महिलाओं और पुरुषों के लिए शौचालय और कपड़े बदलने की अलग-अलग और पर्याप्त सुविधाएँ उपलब्ध हों।
- ङ. शौचालय और कपड़े बदलने की सुविधाएँ खाद्य प्रसंस्करण और सेवा क्षेत्रों से दूर हों।
- च. परिसर के अंदर कारीगरों के लिए साफ-सफाई, वैयक्तिक स्वच्छता और व्यवहार के संबंध में 'करें और न करें' (उदाहरणार्थ नीचे दिया गया चित्र) का स्थानीय भाषा में डिस्प्ले बोर्ड प्रमुख स्थान (खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के आरंभ में, खाद्य उत्पादन क्षेत्र में, उपस्करण धोने के क्षेत्र में, हाथ धोने की जगह इत्यादि पर) पर लगा हो।

वायु की गुणता और संवातन

- क. जहाँ आवश्यक हो, एयर फिल्टर, निर्वात पंखों सहित प्राकृतिक और/अथवा यांत्रिक संवातन की पर्याप्त व्यवस्था हो, जिससे वायु संदूषित क्षेत्रों से बहकर स्वच्छ क्षेत्र में न आने पाए।

प्रकाश-व्यवस्था

- क. खाद्य परिसर में प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश की पर्याप्त व्यवस्था करें (उदाहरणार्थ ट्यूबलाइटें, सीएफएल, बल्ब), जिससे खाद्यकर्मि स्वच्छ ढंग से कार्य कर सकें।
- ख. प्रकाश की तीव्रता खाद्य प्रक्रमण गतिविधि चलाने के लिए पर्याप्त हो।
- ग. बिजली की फिटिंगों की टूट-फूट के कारण खाद्य संदूषण से बचने के लिए प्रकाश की फिटिंगें न टूटने वाली हों।
- घ. खाद्य तैयारी के क्षेत्र में अनुशंसित न्यूनतम अनुशंसित लक्स लगभग 500 है और खाद्य पिक-अप क्षेत्र में लगभग 300 है।
- ङ. लाइटों में फँसे कीटों और अन्य कणों को निकाल दिया जाना चाहिए।

3.5**खाद्य उत्पाद प्रापण**

- क. खाद्य वस्तुएँ केवल भरोसेमंद अनुमोदित आपूर्तिकर्ताओं से ही खरीदें, जैसे थोक विक्रेता, वितरण अथवा एफ.एस.एस.ए.आई के वैध लाइसेंसधारी किरयाना स्टोर से।
- ख. यदि खाद्य/प्रसाद बनाने के लिए आटा, चीनी, तेल, घी, सूखे फल इत्यादि कच्ची सामग्रियाँ श्रद्धालुओं से मिली हों तो उनकी सुरक्षा की जाँच करें।
- ग. यह देखें कि कच्ची सामग्रियों में कोई खराबी तो नहीं है अथवा उनसे कोई गंध तो नहीं आ रही। वे भौतिक खतरों और बाहरी सामग्री के संदूषण से मुक्त हों।
- घ. दूध जैसी जल्दी खराब होने वाली चीजें उनकी जाँच किए बिना न लें।
- ङ. डेयरी उत्पाद पूरी तरह पैक की गई अवस्था में अथवा एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा अपेक्षित घोषणा के साथ लें।
- च. दूध भिन्न-भिन्न स्रोतों से लिए जाने पर उसके उपयोग से पहले उसका समुचित पाश्चुरीकरण किया जाए।

- छ. फल, सब्जियों जैसे जल्दी नष्ट होने वाले घटकों को अलग रखा जाए छॉट लें जिससे खाद्य तैयारी के लिए किसी कीटग्रस्ट अथवा सड़ी हुई अथवा बासी सामग्री का उपयोग न हो।
- ज. उच्च जोखिम की खाद्य वस्तुएँ (उदाहरण के लिए कटे हुए फल और सब्जियाँ इत्यादि) 5°C पर और प्रशीतित खाद्य -18°C अथवा न्यून तापमान पर लें और उसे बनाए रखें। जल्दी नष्ट होने वाली वस्तुओं को फ्रिज में तुरंत रखें।
- झ. पैकेजबंद कच्ची सामग्री की 'समाप्ति तिथि'/'.....से पहले बेहतर'/'.....तक उपयोग करें' तिथि, पैकेजिंग से छेड़खानी की हुई न होने और उसकी भंडारण अवस्थाओं की जाँच करें।
- ञ. रजिस्टर में कच्ची सामग्रियों और उनके स्रोत का रिकार्ड रखें।
- ट. कच्ची सामग्री की खरीद उपलब्ध भंडारण क्षमता के अनुसार ही करें।
- ठ. खाद्य और खाद्य आपूर्तियों को संभावी संदूषणों, हानिकारण बैक्टीरिया, विषाणुओं, रसायनों, और कीटों तथा कुतरने वाले जीवों से बचाकर रखें।

3.6

कच्ची सामग्रियों और खाद्य उत्पादों का भंडारण

- क. खाद्य भंडारण सुविधा का डिजाइन इस प्रकार करें कि खाद्य, भंडारण के दौरान संदूषण से बचा रहे और पर्याप्त रख-रखाव तथा साफ-सफाई की जा सके और कीटों के प्रवेश तथा उनकी बढ़त को रोका जा सके।
- ख. भंडार कक्ष सूखा और और अच्छी तरह संवातित हो।
- ग. खाद्य सामग्रियों को फर्श से ऊपर और दीवारों से दूर रैकों में रखें, जिससे साफ-सफाई नियमित रूप से और अच्छी प्रकार की जा सके और उसमें कीट, और कुतरने वाले जीव न जा सकें।
- घ. जहाँ आवश्यक हो, कच्ची, प्रसंस्कृत और पैकड खाद्य के शीत गृह की सुविधा उपलब्ध हो।
- ङ. प्रसंस्करणगत/अर्ध तैयार उत्पाद का उचित तापमान और आर्द्रता बनाए रखें।
- च. कच्ची सामग्रियों, कार्याधीन और तैयार उत्पादों को रखने के लिए गैर-आविषालु धातुओं के धारकों का उपयोग करें।
- छ. कच्ची सामग्रियों, कार्याधीन, प्रसंस्कृत अथवा पैकेज्ड खाद्य उत्पादों के लिए एफ.आई.एफ.ओ (पहले आए पहले जाए), एफईएफओ (पहले गताविध पहले निर्गत) स्टॉक चक्रीय प्रणाली अपनाएँ।
- ज. कच्ची, प्रसंस्कृत, रद्द, अथवा वापस प्राप्त सामग्रियों को अलग-अलग करके उन्हें सुरक्षित अवस्था में इस प्रकार रखें कि उनकी पहचान की जा सके।
- झ. कच्ची सामग्रियों और तैयार खाद्य को अलग-अलग और प्रिंटेड पैकेजिंग सामग्री, लेखन-सामग्री, हार्डवेयर और सफाई की सामग्रियों/रसायनों से दूर स्टोर करें।

3.7 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, पैकेजिंग और वितरण/परोसने का कार्य

पूर्व-प्रसंस्करण सहित खाद्य प्रसंस्करण

- ⦿ खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता बनाए रखने के लिए आवश्यक समय और तापमान को प्रभावी रूप से नियंत्रित किया जा सकता है।
- ⦿ ऐसे नियंत्रणों में खाद्य प्राप्ति, प्रसंस्करण, पकाई, शीतन, भंडारण, पैकेजिंग, वितरण और उपभोक्ता तक सेवा के समय और तापमान शामिल हैं।
- ⦿ खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता बनाए रखने के लिए उसकी तैयारी की प्रकृति के आधार पर खाद्य को गर्म करने, पकाने, शीतित और प्रशीतित करने की पर्याप्त सुविधाएँ उपलब्ध हों।

पूर्व-तैयारी

- ⦿ खाना पकाने से पहले हाथों को साबुन और पेय जल से अच्छी प्रकार धोएँ।
- ⦿ धूल-मिट्टी और हानिकर सामग्रियाँ हटाने के लिए कच्ची सामग्रियों को जहाँ तक संभव हो अच्छी प्रकार धोएँ।
- ⦿ साफ-सुथरे और निर्जर्मित कटाई बाड़ों/सिलबट्टों/मशीनों का उपयोग करें।
- ⦿ खतरों से बचने के लिए तैयारी/प्रसंस्करण/पकाई पर्याप्त रूप से हो।
- ⦿ खाद्य के भंडारण के दौरान उत्पन्न हुए सूक्ष्म जीवाणुओं को समाप्त करने के लिए उसे कम से कम 70°C तक गर्म करें। यह तापमान भोजन के प्रकार पर निर्भर करता है।
- ⦿ खाना बनाने/दुबारा गर्म करने/उबालने के बाद उसमें कभी पानी न डालें।
- ⦿ परोसने/खाने के लिए तैयार भोजन को 5°C जव 60°C के असुरक्षित जोन में 4 घंटे से अधिक के लिए स्टोर न करें। इससे अधिक समय के लिए रखे जाने वाले भोजन को 5°C से कम तापमान पर फ्रिज में रखा जाए।
- ⦿ खाना बनाने, छोकने के लिए अच्छी गुणता/ब्रांड वाले तेलों/वसाओं का उपयोग करें।
- ⦿ जहाँ तक संभव हो तेल को दुबारा गर्म करके उपयोग न करें।

खाद्य तैयारी के क्षेत्र

- ⦿ रसोई की सतहों, साधित्रों और बर्तनों को साफ रखें।
- ⦿ कच्ची और तैयार खाद्य सामग्रियाँ काटने के लिए कटाई के अलग-अलग बोर्डों का इस्तेमाल करें।
- ⦿ फलों और सब्जियों को ठंडे और बहते पानी से धोएँ।
- ⦿ भोजन को अच्छी प्रकार पकाएँ।
- ⦿ ठंडे रखे जाने वाले भोजन को ठंडा और गर्म रखने जाने वाले भोजन को गर्म रखें।
- ⦿ ताजा खाने को बासी खाने में कभी न मिलाएँ।
- ⦿ खाने को कभी खतरनाक जोन (5°-60°C) में न छोड़ें।
- ⦿ प्यालियाँ, मेजें और हाथ पौछने के लिए अलग-अलग तौलियों का इस्तेमाल करें।
- ⦿ पौछने के लिए तौलियों को नियमित रूप से धोते रहें।
- ⦿ रसोई के काउंटर पर गंदे और गीले कपड़े न छोड़ें।
- ⦿ फ्रिज को नियमित रूप से साफ करते रहें और उसकी बर्फ पिघलाते रहें।
- ⦿ कोल्ड-स्टोरेज उपस्कर को ओवरलोड न करें।
- ⦿ खतरनाक/हानिकारक पदार्थों (कीटनाशियों/फसल कीटनाशियों, सफाई के रसायनों) पर लेबल लगाकर रखें और उन्हें रसोई के क्षेत्र से दूर बंद डिब्बों में रखें।

3.8 खाद्य की पैकेजिंग

- ⦿ संदूषण और क्षति से बचने के लिए सभी खाद्य उत्पादों के लिए खाद्य ग्रेड की पैकेजिंग सामग्रियों का उपयोग करें।
- ⦿ पैकेजिंग सामग्रियों की सफाई और अन्य संदूषणों की समय-समय पर जाँच करते रहें।
- ⦿ ऐसे पैकेजिंग सामग्रियों का उपयोग करें जिनसे भंडारण और उपयोग की निर्दिष्ट अवस्थाओं में खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता को कोई खतरा न हो।
- ⦿ पैक किए गए प्रसाद पर उत्पादन और '...तक उपयोग करें' तिथि अंकित करें, क्योंकि तीर्थ यात्री दूर-दूर तक जाते हैं और बहुत से मामलों में प्रसाद के सेवन की तिथि का पता नहीं होता। तिथि का सही टैग लगाने से खाद्य सुरक्षा जोखिम को कम किया जा सकता है।
- ⦿ पैकेज की सीलिंग छेड़ी न जा सकने वाली हो।

3.9 खाद्य परिवहन

- ⦿ खाद्य परिवहन करने वाले वाहन अच्छी मरम्मतशुदा हालत में और साफ-सुथरे रखे जाएँ।
- ⦿ परिवहन के दौरान सभी खाद्य पदार्थों को ढककर रखें।
- ⦿ खाद्य को पैकेजों में अथवा धारकों में परिवहन करते समय उनका अपेक्षित तापमान बनाए रखें।
- ⦿ खाद्य सामग्रियों के परिवहन और उनको परोसने के लिए गैर-आविषालु वाहनों और/अथवा धारकों का उपयोग करें।

3.10 खाद्य को परोसना

- ⦿ खाने की जगह को साफ रखें।
- ⦿ मेजों को साफ कपड़ों से पोंछकर रखें।
- ⦿ खाना परोसने से पहले हाथों को साबुन और पेय जल से धो लें।
- ⦿ गर्म रखने जाने वाले खाने को गर्म और ठंडे रखे जाने वाले खाने को ठंडा रखें।
- ⦿ पके हुए भोजन को कभी कक्ष तापमान पर 4 घंटे से अधिक समय के लिए न रखें।
- ⦿ भोजन को बनाने के बाद हमेशा ढककर रखें।
- ⦿ तैयार भोजन को साफ प्लेटों और बर्तनों में ही परोसें।
- ⦿ तैयार भोजन को नंगे हाथों से न परोसें चम्मचों, कड़ियों और आवश्यकतानुसार अन्य साधनों का उपयोग करें।
- ⦿ जब आवश्यक हो, तैयार भोजन और कटे हुए फलों के प्रहस्तन के समय डिस्पोजेबल दस्तानों का उपयोग करें। दस्तानों को एक बार उपयोग के बाद फेंक दें।

3.11 खाद्य परीक्षण सुविधाएँ

- क. खाद्य सामग्रियों की आवश्यकतानुसार अथवा शिकायत प्राप्त होने पर विशिष्टियों/विनियमों के अनुसार नियमित/सावधिक रूप से भौतिक, सूक्ष्मजैविक और रासायनिक विश्लेषण कराएँ।
- ख. स्थापना में अपनी कोई प्रयोगशाला न होने पर परीक्षण एफ.एस.एस.ए.आई द्वारा अधिसूचित मान्यता-प्राप्त प्रयोगशाला से कराए जा सकते हैं।

3.12 धार्मिक स्थानों के खाद्य परिसर की साफ-सफाई और रख-रखाव

साफ-सफाई और रख-रखाव

- क. संदूषण से बचने के लिए उपस्करों और समग्रियों सहित परिसर को साफ और निर्जर्मित रखें।
- ख. विशेष अवसर के पात्रों, हेलिंग उपस्करों और खाद्य संपर्कन सतहों को उपयोग से पहले साफ कर लें, धो लें और निर्जर्मित कर लें।
- ग. साफ-सफाई और स्वच्छता का कार्यक्रम बनाकर रखना बेहतर होगा, जिसमें इस बात का जिक्र हो कि किन चीजों को कब-कब और कैसे-कैसे साफ किया जाना है और उनकी सफाई का रिकार्ड रखें।
- घ. रिकार्ड में साफ किए जाने वाले क्षेत्रों, सफाई की आवृत्ति और सफाई की अपनाई जाने वाली प्रक्रिया और सफाई के लिए उपयोग में लाए जाने वाले उपस्करों तथा सामग्रियों का वर्णन हो।
- ङ. उपस्कर और बर्तन धोने के लिए 10% से 20% तक सांद्र अपमार्जकों का उपयोग करें।
- च. फर्श और बर्तन साफ करने के लिए 20ppm – 100ppm क्लोरीन का उपयोग करें।
- छ. धुलाई और साफ-सफाई के 80°C से अधिक गर्म पानी का इस्तेमाल भी किया जा सकता है।
- ज. सतहों को साफ करने के लिए कास्टिक सोडा और खतरनाक तेजाबों जैसे अप्राधिकृत रसायनों का उपयोग न किया जाए।
- झ. सफाई के रसायनों का प्रहस्तन और उपयोग निर्माता के निर्देशों के अनुसार सावधानीपूर्वक करें।
- ञ. उपस्कर और मशीनरी का निर्माता के निर्देशों के अनुसार नियमित रूप से निरीक्षण करते रहें।

कीट नियंत्रण प्रणाली

- क. कीट न आने देने और संभावी प्रजनन जगहों को खत्म करने के लिए उपस्करों और इमारत सहित खाद्य प्रक्रमण क्षेत्र को अच्छी मरम्मतशुदा हालत में रखें।
- ख. जिन छिद्रों, नालियों और अन्य जगहों से कीटों के आने की संभावना हो उन्हें जालियों/जंगलों, कपड़ों आदि से बंद कर दें।
- ग. दरारों, चटकनों, छिद्रों इत्यादि की मरम्मत करते रहें।
- घ. सभी सामग्रियों को कीटरोधी धारकों में रखें और उन्हें जमीन से ऊपर तथा दीवारों से दूर रखें।
- ङ. कीट पनप जाने पर उसका उपचार तुरंत कराएँ और इस प्रक्रिया में खाद्य की सुरक्षा तथा उपयुक्तता प्रभावित न हो।
- च. कीट नियंत्रण के लिए किसी बाहरी कीट नियंत्रण एजेंसी की सेवा लें।
- छ. कीट नियंत्रण उपचार अनुमत रासायनिक, भौतिक अथवा जैविक अभिकर्मकों की उपयुक्त सीमाओं से ही करें और इससे खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता पर कोई प्रभाव न पड़े।
- ज. प्रयुक्त पेस्टीसाइडों/कीटनाशियों, उनके उपयोग की तिथियों और आवृत्ति का रिकार्ड रखें।

वैयक्तिक स्वच्छता

स्वास्थ्य की स्थिति

- क. ऐसी बीमारियों से ग्रस्त खाद्यकर्मियों को किसी खाद्य प्रहस्तन क्षेत्र में न जाने दें, जिनके कारण बीमारियाँ खाद्य के माध्यम से संक्रमित होने की संभावना हो।
- ख. वार्षिक डॉक्टरी जाँच कराकर सुनिश्चित करें कि खाद्यकर्मि किसी संक्रामक, संसर्गज और अन्य संचारी रोगों से मुक्त हैं।
- ग. यदि डॉक्टरी अथवा त्वचाजन्य लक्षण हों तो मंदिर का प्रबंधन सावधिक जाँचों के अलावा खाद्य कर्मियों की डॉक्टरी जाँच भी कराएँ।
- घ. पंजीकृत डॉक्टर द्वारा हस्ताक्षरित डॉक्टरी जाँच का रिकॉर्ड रखें।
- ङ. टीकाकरण के अनुशंसित कार्यक्रम के अनुसार स्टाफ का आंत्र समूह की बीमारियों के लिए अनिवार्य रूप से टीकाकरण कराया जाए और उसका रिकार्ड रखा जाए।
- च. किसी महामारी की अवस्था में नियमित टीकाकरण के अलावा सभी कर्मियों को टीका लगवाया जाए।

वैयक्तिक साफ-सफाई

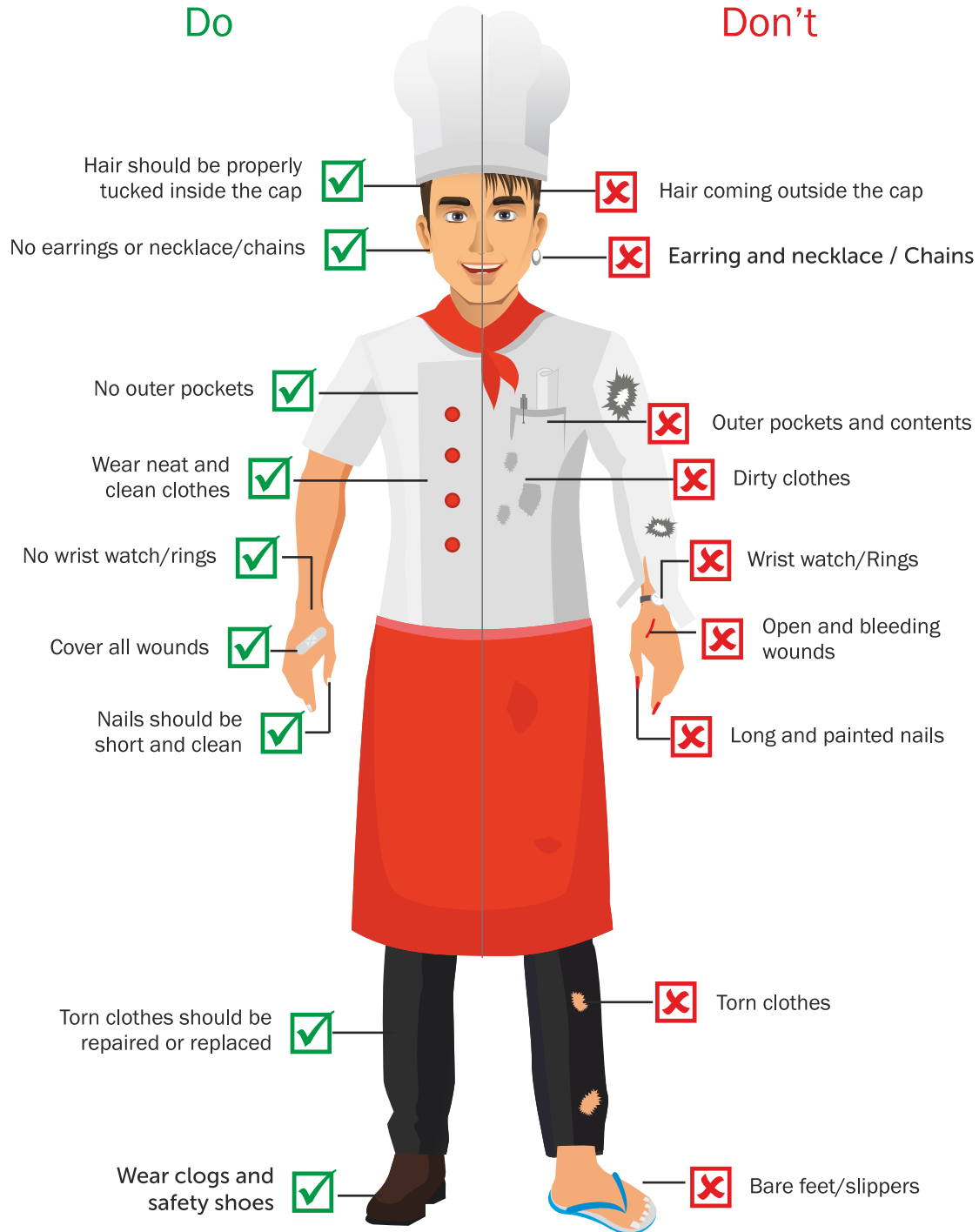
- क. खाद्यकर्मि उच्च स्तर की वैयक्तिक साफ-सफाई रखें।
- ख. धार्मिक स्थान सभी खाद्यकर्मियों को पर्याप्त और उपयुक्त साफ संरक्षी कपड़े, सिर-वस्त्र, फेस मास्क, दस्ताने और जूते उपलब्ध करा सकता है।
- ग. खाद्यकर्मि अपने बाल और नाखून समय-समय पर कटवाते रहें। खाद्य प्रहस्तन के समय अस्वच्छ आदतों को बढ़ावा न दिया जाए।
- घ. वे अपने हाथों और भुजाओं के घावों को अच्छी प्रकार पट्टी बांधकर रखें।

खाद्यकर्मि अपना कार्य आरंभ करने से पहले अपने हाथ हमेशा साबुन और साफ पेय जल से धोएँ, उन्हें निर्जमित करें और उसके बाद हैंड ड्रायर अथवा साफ तौलिये अथवा डिस्पोजेबल कागज से सुखाएँ। इसके लिए प्रशिक्षण दिया जाए और इसे 'करें और न करें' बोर्ड पर लिखा जाए।

वैयक्तिक स्वच्छता (क्या करें और क्या ना करें)

Do

Don't



व्यक्तिगत व्यवहार

⦿ खाद्यकर्मी हाथ की कुछ आदतों से बचें, उदाहरणार्थ –

- नाक में अंगुली देना,
- बालों में हाथ फेरना,
- आँखें रगड़ना,
- कान और मुँह में अंगुली देना,
- दाढ़ी खुजलाना,
- शरीर के अंग खुजलाना,
- च्युइंग गम चबाना, तंबाकू खाना,
- नाक साफ करना,
- खाने पर खाँसना इत्यादि।

भोजन का काम करते समय इन सभी कामों से उसका संदूषण होता है। यदि ऐसा करना अनिवार्य हो तो उसके बाद हाथ अच्छी तरह धोए जाएँ।

हाथ धोना

- हाथ अच्छी तरह धोने से अधिकांश खाद्यजनित बीमारियाँ खत्म हो सकती हैं।
- हाथ धोने से बैक्टीरिया हाथों से मुँह में जाने से बच जाते हैं।
- हाथ गर्म पानी और साबुन से कम से कम 10–20 सेकेंडों तक धोएँ।
- अंगुलियों के बीच के हिस्से, नाखूनों के नीचे वाले हिस्से और कलाई को धोना भी याद रखें।
- हाथों से पानी झड़का कर उन्हें कागज के टाउल से पौँछें।

हाथ कब-कब धोएँ

- ⦿ खाना बनाने से पहले, के दौरान और बाद में
- ⦿ कच्चे भोजन अथवा अन्य संदूषित सामग्री, औजार, उपस्कर अथवा काम की जगह छूने के तुरंत बाद
- ⦿ खाना खाने से पहले
- ⦿ शौच के बाद
- ⦿ नाक साफ करने, खाँसने अथवा छींकने के बाद
- ⦿ कच्ची सामग्रियाँ अथवा बर्तन/उपस्कर साफ करने के बाद
- ⦿ कचरा, पालतू पशुओं अथवा अन्य पशुओं को छूने के बाद
- ⦿ रुपयों-पैसों को छूने अथवा उनके लेन-देन के बाद
- ⦿ टेलीफोन के उपयोग के बाद
- ⦿ धूम्रपान के बाद



3.13 आगंतुक

- क. खाद्य प्रसंस्करण, पकाई, भंडारण अथवा प्रहस्तन क्षेत्रों में जाने वाले आगंतुकसंरक्षी कपड़े, जूते पहनें और वैयक्तिक स्वच्छता की अन्य बातों का ध्यान रखें।
- ख. सामान्यतः खाद्य प्रहस्तन क्षेत्रों में आगंतुकों का प्रवेश मना हो। इस बात की सावधानी रखी जाए कि उनके जाने से खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता पर प्रभाव न पड़े।

3.14 प्रशिक्षण

- 3.15 खाद्यकर्मियों को खाद्य के संदूषण अथवा उसके खराब होने से बचाने में अपनी भूमिका और जिम्मेदारी से अवगत होना चाहिए।
- 3.16 खाद्य सुरक्षा और गुणता सुनिश्चित करने के लिए उन्हें खाद्य प्रसंस्करण/उत्पादन, पैकिंग, भंडारण और उसके परोसने की संगत जानकारी और कौशल होना चाहिए।
- सभी खाद्यकर्मियों को अपना कार्य करने के साथ वैयक्तिक स्वच्छता संबंधी अपेक्षाओं के साथ खाद्य स्वच्छता और सुरक्षा संबंधी पहलुओं, खाद्य की प्रकृति, उसके प्रहस्तन, प्रसंस्करण, तैयारी, पैकेजिंग, भंडारण, उसे परोसने और उसके वितरण के बारे में जानकारी देनी चाहिए और प्रशिक्षित करना चाहिए।
- 3.17 प्रशिक्षण के असर, खाद्य सुरक्षा संबंधी अपेक्षाओं और सक्षमता स्तर का सावधिक मूल्यांकन किया जाए।
- 3.18 खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा प्रक्रियाओं का प्रभावी अनुपालन सुनिश्चित कराने के लिए नेमी पर्यवेक्षण और जाँच कार्य किए जाएँ।
- 3.19 जहाँ आवश्यक हो, प्रशिक्षण कार्यक्रमों की पुनरीक्षा करके उन्हें अद्यतन किया जाए।



धार्मिक स्थानों के
पास विक्रेता स्टालों
के लिए खाद्य
सुरक्षा रीतियाँ

4

धार्मिक स्थानों के पास विक्रेता स्टालों के लिए खाद्य सुरक्षा रीतियाँ

धार्मिक स्थानों के अंदर और उसके आस-पास की प्रसाद की दूकानें आधारभूत साफ-सफाई और स्वच्छता की निम्नलिखित रीतियों का पालन करें:—

- क. विक्री यूनिट को स्थानीय प्राधिकरण द्वारा अनुमोदित जगह पर लगाया जाए और उससे वाहनों अथवा पैदल यात्रियों का आवागमन न रुके।
- ख. परिसर स्वच्छ स्थान पर हो और वह समग्र स्वच्छता पर्यावरण बनाए रखे और कीटों आदि से मुक्त हो।
- ग. वह कचरे, गंदे पानी, प्रसाधन सुविधाओं, खुली नालियों और आवारा पशुओं जैसे संदूषण के प्रभावी स्रोतों से दूर हो।
- घ. उसे साफ-सुथरा, पर्याप्ततः प्रकाशमान और संवातित रखा जाए और उसके आस-पास आने-जाने की पर्याप्त खुली जगह हो।
- ङ. फर्श, अंदरूनी छतें और दीवारें अच्छी अवस्था में, सपाट और साफ करने में आसान हों। अस्थायी अथवा चल दुकानों के मामले में काम की सतह खाद्य ग्रेड सामग्री की बनी हो और वह साफ करने तथा जीवाणुरहित करने में आसान हो।
- च. विक्री प्वाइंट, मेजें, तिरपाल, बेंचें और बॉक्स, कपबोर्ड इत्यादि साफ-सुथरे हों।
- छ. काम के समय कोई स्प्रे न किया जाए, उसकी जगह परिसर में मच्छर-मक्खियों को न आने देने के लिए फ्लाई स्वैट / फ्लैप का उपयोग किया जाए।



खाद्य सुरक्षा और
स्वच्छता के बारे में
पर्यवेक्षकों / खाद्यकर्मियों
का प्रशिक्षण

5

खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के बारे में पर्यवेक्षकों/खाद्यकर्मियों का प्रशिक्षण

धार्मिक स्थानों के अधिकारी एफ.एस.एस.ए.आई के सहयोग से खाद्यकर्मियों और खाद्य पर्यवेक्षकों के लिए खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता रीतियों पर प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित कर सकते हैं। धार्मिक स्थानों के अधिकारी निम्नलिखित प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित कर सकते हैं:

- भोग—खाद्यकर्मियों के लिए जागरूकता कार्यक्रम : यह कार्यक्रम खाद्य की खरीद, उसके प्रसंस्करण, पैकिंग, भंडारण और उसे परोसने के संबंध आधारभूत जानकारी लेने तथा कौशल हासिल करने के लिए प्रसाद/खाद्य की तैयारी में लगे खाद्यकर्मियों के लिए है, जिससे खाद्य की सुरक्षा और गुणता सुनिश्चित हो। इस जागरूकता कार्यक्रम के बारे में और अधिक जानकारी के लिए कृपया dr.kavitha.ramasamy@gmail.com पर संपर्क करें।
- खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (फोस्टैक) – एफ.एस.एस.ए.आई ने खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों (एफ.एस.एस) के प्रशिक्षण के लिए फोस्टैक नाम से एक प्रशिक्षण ईकोसिस्टम बनाया है। यह एक सुसंरचित प्रशिक्षण कार्यक्रम है, जिसके अंतर्गत सुपरिभाषित पाठ्य सामग्री और मूल्यांकन के माध्यम से सामान्यतः एक दिन का प्रशिक्षण दिया जाता है। प्रशिक्षण के सफलतापूर्वक पूरा करने पर प्रमाण—पत्र दिया जाता है। फोस्टैक के अंतर्गत प्रशिक्षण पैनलबद्ध सहभागियों द्वारा दिया जाता है। प्रशिक्षुओं को फोस्टैक पोर्टल पर स्वयं को पंजीकृत कराना होता है। खाद्य प्राधिकरण खाद्य कारोबारियों को 25 खाद्य कर्मियों पर कम से कम एक प्रशिक्षित और प्रमाणित खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक अनिवार्य रूप से नियुक्त करने की प्रक्रिया में है। इस संबंध में एफ.एस.एस.ए.आई के यहाँ पंजीकृत धार्मिक स्थानों के लिए फोस्टैक पाठ्यक्रम स्तर 1 का आधारभूत कैंटरिंग कोर्स का है और एफ.एस.एस.ए.आई से लाइसेंसशुदा धार्मिक स्थानों के लिए स्तर-2 उन्नत कैंटरिंग कोर्स है। और अधिक जानकारी fostac.fssai.gov.in से प्राप्त की जा सकती है। फोस्टैक प्रशिक्षणों का आयोजन संबंधित धार्मिक स्थानों के अधिकारियों द्वारा एफ.एस.एस.ए.आई के यहाँ पैनलबद्ध प्रशिक्षण सहभागियों की सहायता से किया जा सकता है।



तीर्थयात्रियों को
खाद्य सुरक्षा संदेश
का प्रचार

6

तीर्थयात्रियों को खाद्य सुरक्षा संदेश का प्रचार

बहुत से धार्मिक स्थान तीर्थयात्रियों में खाद्य सुरक्षा के संदेश का प्रचार करने के माध्यम बन सकते हैं। खाद्य सुरक्षा के संदेश सरल और उपयुक्त माध्यम से दिए जाने चाहिए, जो लक्षित वर्ग और उनकी आवश्यकता के अनुसार हों।

जागरूकता उत्पन्न करना सबसे बड़ा घटक होता है और इसके लिए विभिन्न हितधारकों को ध्यान में रखते हुए सतत प्रयासों की आवश्यकता होती है। इससे लोगों में निर्णय लेने और अपना व्यवहार सुधारने की शक्ति मिलती है। यह प्रचार आधारभूत खाद्य सुरक्षा, साफ-सफाई और स्वच्छता, संदूषण, वैयक्तिक स्वच्छता, लेबलिंग इत्यादि के बारे में हो सकता है।

- श्रद्धालुओं को खाद्य सुरक्षा के संदेश क्षेत्रीय भाषा में संप्रेषण के विभिन्न माध्यमों (बैनरों, पोस्टरों, पन्नों, टीवी टिकरों, रेडियो जिंगलों, शिक्षात्मक वीडियो इत्यादि) से दिए जा सकते हैं।
- आधारभूत स्वच्छता और सुरक्षा के बैनर/पोस्टर ऐसे स्थानों के पास या अंदर लगाए जा सकते हैं जहाँ श्रद्धालु प्रवेश टिकट लेने के लिए लाइन लगाते हैं या जहाँ फूड स्टालें होती हैं।
- पन्ने तीर्थयात्रियों को प्रसाद के काउंटरों अथवा विक्रेताओं की स्टालों पर बांटे जा सकते हैं।
- खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता पर टीवी टिकर और रेडियो जिंगल परिसर के अंदर और धार्मिक स्थानों के अधिकारियों द्वारा तीर्थयात्रियों को उपलब्ध कराए गए निवास के अंदर दिखाए जा सकते हैं।
- खाद्य सुरक्षा, साफ-सफाई और स्वच्छता के विषय नीचे दिए गए हैं:
 - सुरक्षित खाद्य की कुंजी
 - वैयक्तिक स्वच्छता, हाथ धुलाई
 - संदूषण, स्रोत और अन्योन्य संदूषण
 - खाद्य विषाक्तता
 - खाद्य में खतरे का जोन
 - खाद्य लेबलिंग
 - बचे भोजन को हैंडल करने के तरीके
 - खाद्य का सुरक्षित निपटान
 - उच्च जोखिम/न्यून जोखिम खाद्य
 - खाद्य अपमिश्रण
 - खाद्य सुरक्षा संबंधी तथ्य और मिथक
 - खाद्य समस्या की रिपोर्ट कैसे की जाए (उदाहरणार्थ एफ.एस.एस.ए.आई सी:नंबर, उपभोक्ता शिकायत कोऑर्डिनेटर)

राज्य के अधिकारी पहचाने गए विषयों पर संदेश दे सकते हैं और आवश्यकतानुसार (त्यौहारों के मौसम इत्यादि) खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और पोषण के अन्य विषयों की पहचान कर सकते हैं।



फूल
निपटान
प्रणाली

7

फूल निपटान प्रणाली

श्रद्धालुओं की पुष्पांजलि – मुद्दे

देश के मंदिरों, मस्जिदों, गुरुद्वारों एवं गिरिजाघरों में प्रवेश पर जो पहली चीज हमें दिखाई देती है वह वहाँ फूलों की अधिकता होती है। प्रवेश द्वार पर फूल विक्रेता स्टाल लगाए होते हैं, फूल पूजा स्थलों के फर्श पर बिखरे पड़े होते हैं तथा श्रद्धालु आशीर्वाद के रूप में फूल ग्रहण कर रहे होते हैं।

हमारी प्रार्थना के बाद उन पवित्र फूलों का क्या होता है?

बहुत से धार्मिक विश्वासों के अनुसार पूजा के दौरान चढ़ाए गए फूल पवित्र होते हैं और उनके मुरझाने के बाद उन्हें कचरे में नहीं डाला जा सकता। अनेक कारणों में से यही एक कारण है जिससे लोग उन्हें नदियों, झीलों और अन्य जल भंडारों में डालना पसंद करते हैं। परंतु इन फूलों को उगाने में प्रयुक्त उर्वरक और पेस्टीसाइड पानी को प्रदूषित कर सकते हैं।

उन्हें प्लास्टिक के बैगों में पैक करके पेड़ के नीचे भी फेंक दिया जाता है। “फूलों की कार्बन संरचना के कारण, उनका क्षय बहुत दिनों में होता है। इनसे भूमि में विष फैल सकता है और प्रदूषण चक्र शुरू हो सकता है।

धार्मिक स्थानों पर हर रोज बहुत बड़ी मात्रा में फूलों का अपशिष्ट उत्पन्न होता है। विशेष अवसरों पर इस अपशिष्ट की मात्रा बढ़ जाती है और उन्हें साफ करने में काफी कठिनाई होती है। हर वर्ष लगभग 80,00,000 टन फूल अपशिष्ट भारतीय नदियों में फेंके जाते हैं। लोगों और धार्मिक स्थानों के अधिकारियों को फूल अपशिष्ट प्रबंधन और साफ-सफाई की आधारभूत बातों के बारे में शिक्षित करना चाहिए।

फूलों के अपशिष्ट को लाभदायक सामग्रियों में बदलना

मौजूदा, सरल और सस्ती प्रौद्योगिकियों का उपयोग करके फूलों के इस अपशिष्ट से भारी मात्रा में पैसा कमाया जा सकता है, जिसका दोहन अभी नहीं किया जाता, यथा:

- क. मंदिर के अपशिष्ट से कृमि खाद का उत्पादन उसके प्रबंधन की उत्तम और पारिस्थिति के अनुकूल पद्धति है। लोगों द्वारा चढ़ाए गए फूलों का उपयोग खाद बनाने के लिए किया जा सकता है। सारे अपशिष्ट को साफ करके एक जगह इकट्ठा करके उससे सस्ता कृमि खाद बनाया जा सकता है।
- ख. अपशिष्ट फूलों से धूप-बत्तियाँ बनाई जा सकती हैं।
- ग. फूलों और पत्तियों का निर्जलीकरण करके निर्जल फूलों का उपयोग ग्रीटिंग कार्ड, वाल प्लेट, लैंडस्केप, त्रिविमीय आंतरिक सजावटी वस्तुएँ इत्यादि बनाने के लिए किया जा सकता है।
- घ. फूलों का उपयोग सूत, ऊन और रेशम के औद्योगिक स्तर पर ईको-फ्रेंडली तरीके से रंगने के लिए उपयोग किया जा सकता है।



संबंधित विभागों / धार्मिक
स्थानों (पीओडब्ल्यू)
के अधिकारियों
की राज्यवार सूची

8

संबंधित विभागों/धार्मिक स्थानों (पीओडब्ल्यू) के अधिकारियों की राज्यवार सूची

क्र० सं०		
1.	आंध्र प्रदेश	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	आयुक्त आंध्र प्रदेश धर्मस्व निधि विभाग, गोल्लापुड़ी, विजयवाड़ा-521225, आंध्र प्रदेश इ-मेल: endow-edpsec@gov.in
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	कार्यकारी अधिकारी तिरुमला तिरुपति देवस्थानम् टी.टी.डी प्रशासकीय भवन, के.टी. रोड, तिरुपति-517501, आंध्र प्रदेश इ-मेल: eottd@tirumala.org
		कार्यकारी अधिकारी श्रीसैला देवस्थानम् कुर्नूल, श्रीसैलम-518101, आंध्र प्रदेश इ-मेल: eo@srisailamtemple.com, endow-eosri@gov.in
		कार्यकारी अधिकारी श्री कलाहस्तीशवाड़ा स्वामी वरी देवस्थानम् श्री कलाहस्ती, चित्तूर जिला, आंध्र प्रदेश-517644 इ-मेल: eo_srikalahasthi@yahoo.co.in
		संयुक्त आयुक्त एवं कार्यकारी अधिकारी श्री दुर्गामल्लेश्वरस्वामी वाला देवस्थानम् इंद्रकीलाद्री, विजयवाड़ा, जिला कृष्णा, आंध्र प्रदेश-520001 इ-मेल: endow-eosdamsd@gov.in, eo_vijayawada@yahoo.co.in
		कार्यकारी अधिकारी श्री वी एल एन एस देवस्थानम् सिमाचलम्-530028, सिमाचलम् हिल, निकट गोपालपट्टम् पुलिस स्टेशन, विशाखापटनम्, आंध्र प्रदेश-530028 इ-मेल: endow-eosvlnsd@gov.in
		कार्यकारी अधिकारी श्री वीरा वेंकट सत्यनारायण स्वामी वाड़ी देवस्थानम् ईस्ट गोदावरी जिला, अन्नवरम्-533406, आंध्र प्रदेश इ-मेल: eoannavaram@yahoo.co.in
		कार्यकारी अधिकारी श्री स्वयंभू वरसिद्धि विनायक स्वामी वाड़ी देवस्थानम् कणिपक्कम, इरला मंडल, चित्तूर जिला, आंध्र प्रदेश इ-मेल: info@kanipakamvinayaka.org
		कार्यकारी अधिकारी श्री लक्ष्मी तिरुपट्टम् अम्मावाड़ी मंदिर पेनुगांचिप्रोलु (वी एंड एम), जिला कृष्णा, आंध्र प्रदेश-521190 इ-मेल: mdo_pprolu@rediffmail.com
		कार्यकारी अधिकारी श्री कनक महा लक्ष्मी अम्मावाड़ी देवस्थानम् बुरुजुपेटा, विशाखापटनम्, आंध्र प्रदेश इ-मेल: endow-eokanaka@gov.in

क्र० सं०		
1.	आंध्र प्रदेश	
		कार्यकारी अधिकारी श्री नेट्टिकंटी अंजनेय स्वामी वाड़ी मंदिर कासापुरम् गुंटकाल मंडल, कासापुरम्, अनंतपुर, आंध्र प्रदेश-515803 इ-मेल: apendowments@gov.in
		सहायक आयुक्त एवं कार्यकारी अधिकारी श्री महानंदीश्वर स्वामी वाड़ी देवस्थानम् महानंदी (वी एंड एम), कुर्नूल जिला-518502 इ-मेल: ac_eo_mandapalli@yahoo.co.in
2.	असम	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	सांस्कृतिक मामले विभाग ब्लॉक-डी, असम सचिवालय, दिसपुर, गुवाहाटी-781006 जिला कामरूप (एम) इ-मेल: culturalaffairsassam@gmail.com
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	कार्यालय कामाख्या देबट्टर बोर्ड कामाख्या मंदिर कंप्लेक्स, कामाख्या, गुवाहाटी-781010, असम इ-मेल: panda@kamakhyatemple.org
3.	अंडमान और निकोबार द्वीपसमूह	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	मुरुगम मंदिर शादीपुर, पोर्ट ब्लेयर, अंडमान और निकोबार द्वीपसमूह-744106
		तिरुमला तिरुपति देवस्थानम् मंदिर मेडिकल पहाड़, बंबू फ्लैट, अंडमान और निकोबार द्वीपसमूह-744107, पोर्ट ब्लेयर
4.	बिहार	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	जिला मजिस्ट्रेट, गया-व-अध्यक्ष बौद्धगया मंदिर प्रबंधन समिति, पोस्ट ऑफिस-2, बौद्धगया-824231, गया, बिहार इ-मेल: mahabodhi@hotmail.com, bodhgayatemple@gmail.com
5.	छत्तीसगढ़	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	भोरामदेव मंदिर छत्तीसगढ़-491995, जिला कबीरधाम
		अष्टभुजी मंदिर अडभार, छत्तीसगढ़-495695
		दांतेश्वरी मंदिर, दांतेवाड़ा, छत्तीसगढ़-494449

क्र० सं०		
5.	छत्तीसगढ़	
		दूधाधारी मंदिर श्री रामचंद्र स्वामी नागरीदास मठ, राजपुर, पुरानी बस्ती, छत्तीसगढ़-492001
		महामाया मंदिर, महामाया मंदिर रोड़, रतनपुर, छत्तीसगढ़-495442 फोन: 072470 00400
		सर्वमंगल, कोरबा मंदिर, पावर हाउस रोड़, छत्तीसगढ़-495677 फोन: 077592 45740
6.	दिल्ली	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हों	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	अक्षरधाम नोएडा मोड़, पांडव नगर, नई दिल्ली-110092, इ-मेल: info@akshardham.com
		मुख्य कार्यकारी अधिकारी छतरपुर मंदिर, छतरपुर, छतरपुर मेट्रो स्टेशन के पास, नई दिल्ली, दिल्ली-110074 इ-मेल: saksmt@gmail.com, kalyanibaba@yahoo.co.in
		सचिव चितरंजन पार्क काली मंदिर मंदिर कंप्लेक्स, चितरंजन पार्क, नई दिल्ली इ-मेल: secretarykmscrp@gmail.com
		हनुमान मंदिर, कनॉट प्लेस 31, शहीद भगत सिंह मार्ग, नई दिल्ली इ-मेल: info@hanumantempledelhi.com
		झंडेवालान मंदिर झंडेवालान देवी मंदिर मार्ग ब्लॉक ई, झंडेवालान, निकट करोल बाग, नई दिल्ली-110005 इ-मेल: Mail@jhandewalimata.com
		कालका मंदिर, दिल्ली माँ आनंदमयी मार्ग, एनएसआईसी ईस्टेट, ओखला फेज III, कालकाजी, नई दिल्ली-110019
		उत्तर स्वामी मलै मंदिर सेक्टर 7, रामकृष्णपुरम् नई दिल्ली, दिल्ली-110022 इ-मेल: malaimandir@rediffmail.com

क्र० सं०		
7.	गोआ	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	निदेशक पर्यटन मंत्रालय, दूसरी मंजिल, पर्यटन भवन, पट्टो-पणजी, गोआ-403001 इ-मेल: dir-tour-goa@nic.in
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	डॉयीजन सेंटर फॉर सोशल कम्युनिकेशंस मीडिया ऑवर लेडी ऑफ इममैक्युलेट कन्सेप्शन चर्च आर्कीबिशप हाउस, पी.बी 216, आल्टिन्हो, पंजिम्, गोआ-403507 इ-मेल: directordcscm@gmail.com
		श्री मंगेश मंदिर प्रशासन श्री मंगेश देवस्थानम् मंगेशी, पोस्ट ऑफिस मरदोल, गोआ-40340
		मंदिर प्रशासन श्री महालक्ष्मी संस्था, बंडोरा, गोआ इ-मेल: mahalaxmiddev@yahoo.com
		मंदिर प्रशासन श्री संस्थान् नागेश महारुद्र नागेशी पोंडा, गोआ इ-मेल: support@shreenagesh.org, shreenageshmaharudra@gmail.com
8.	गुजरात	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	धर्मार्थ आयुक्त का कार्यालय गुजरात राज्य दीनाभाई टावर, मिर्जापुर रोड, अहमदाबाद-1
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	उप महा प्रबंधक श्री सोमनाथ ट्रस्ट, प्रभास पाटण-362268, तालुक वेरावल जिला गीरसोमनाथ, गुजरात इ-मेल: sompp@somnath.org
		प्रशासक श्री द्वारकाधीश मंदिर, द्वारका-361335, जिला: जामनगर, गुजरात इ-मेल: dwarkadhishtemple@dwarkadhishtemple.org
		प्रशासक एवं उप कलेक्टर श्री अरसुरी अम्बाजी माता देवस्थानम् ट्रस्ट (एस.ए.ए.एम.डी.टी) ट्रस्ट पंजीकरण सं० A-497 (B. K.), जिला : बनासकांठा अम्बाजी, पिन-385110, गुजरात इ-मेल: info@ambajitemple.in
9.	हरियाणा	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	महा प्रशासक एवं सरकारी न्यासी एवं कोषाध्यक्ष धर्मस्व निधि, हरियाणा सरकार, सचिवालय, चंडीगढ़
		मुख्य कार्यकारी अधिकारी माता मनसा देवी मंदिर बोर्ड, पंचकूला, हरियाणा इ-मेल: jaimansadevima@gmail.com

क्र० सं०		
10.	हिमाचल प्रदेश	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	प्रधान सचिव, कला एवं भाषा संस्कृति विभाग हिमाचल प्रदेश सरकार शिमला हिमाचल प्रदेश
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	उपायुक्त मंदिर ट्रस्ट श्री नैना देवी जी श्री नैना देवी जी, जिला बिलासपुर, हिमाचल प्रदेश इ-मेल: dc-bil-hp@nic.in
		उपायुक्त, हमीरपुर मंदिर ट्रस्ट श्री सिद्ध बाबा बालक नाथ मंदिर देवतसिद्ध, जिला हमीरपुर, हिमाचल प्रदेश इ-मेल: dc-ham-hp@nic.in
		उपायुक्त मंदिर ट्रस्ट माता चिंतपूर्णी देवी जी चिंतपूर्णी, तहसील अम्बा, जिला उना, हिमाचल प्रदेश इ-मेल: dc-una-hp@nic.in
		उपायुक्त मंदिर ट्रस्ट चामुंडा देवी जिला कांगड़ा, धर्मशाला में चामुंडा देवी-176215 हिमाचल प्रदेश इ-मेल: dc-kan-hp@nic.in
		उपायुक्त मंदिर ट्रस्ट ब्रजेश्वरी मंदिर जिला कांगड़ा, हिमाचल प्रदेश इ-मेल: dc-kan-hp@nic.in
		उपायुक्त मंदिर ट्रस्ट ज्वाला जी मंदिर जिला कांगड़ा, हिमाचल प्रदेश इ-मेल: dc-kan-hp@nic.in

क्र० सं०		
11.	जम्मू एवं कश्मीर	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	उप मुख्य कार्यकारी अधिकारी, श्री माता वैष्णो देवी मंदिर बोर्ड, कटरा जिला रियासी, जम्मू एवं कश्मीर, पिन-182301 इ-मेल: feedback@maavaishnodevi.net
12.	झारखंड	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	उपायुक्त-सह-प्रशासक बाबा बैद्यनाथ मंदिर शिवगंगा मुहल्ला, पेड़ा गली, देवघर, झारखंड-814112 फोन: 094314 18752, इ-मेल: contact@babadham.org
		कर्णेश्वर धाम शिवगंगा मुहल्ला, पेड़ा गली, देवघर, झारखंड-814112 फोन: 094314 18752
13.	कर्नाटक	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	हिंदू धार्मिक संस्थाएँ और धर्मस्व निधि विभाग कर्नाटक सरकार
		पहला मेन, एवीअरार रोड, चामराजपेट, बंगलौर-560018 सेंट्रल पुलिस के पास, मिंटो आई होस्पिटल के सामने इ-मेल: dir-edcs@karnataka.gov.in
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	प्रशासक, श्रंगेरी मठ और इसकी संपत्तियाँ श्रंगेरी शारदा पीठम्, चिकमगलूर जिला, श्रंगेरी, कर्नाटक-577139
		कोल्लूकर मूकांबिका मंदिर कोल्लू, कुंडरपुर तालुक, उडुपी जिला-576220 इ-मेल: srikollurmookambikatemple@yahoo.com
		मुरुदेश्वर मंदिर मेन रोड, मुरुदेश्वर भटकल तालुक, मुरुदेश्वर, कर्नाटक-581350 कार्यकारी अधिकारी
		श्री चामुंडेश्वरी मंदिर, चामुंडी हिल, मैसूरु-570010, कर्नाटक, भारत इ-मेल: eochamunditemple@gmail.com

क्र० सं०		
14.	केरल	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	अध्यक्ष, कोचीन देवासवोम बोर्ड, त्रिसूर, केरल इ-मेल: admin@cochindevaswomboard.org
		गुरुवायुर देवासवोम बोर्ड गुरुवायुर, त्रिसूर-680101 इ-मेल: admingd.ker@nic.in, guruvayurdevaswom@rediffmail.com
		ट्रावनकोर देवासवोम बोर्ड नांथनकोड, कावदियार पोस्ट, तिरुवनंतपुरम्-695003 इ-मेल: edptdb@gmail.com
		मालाबार देवासवोम बोर्ड, हाउसफेड कंप्लेक्स, इरान्हीप्पलम्, कोझीकोड-673006 इ-मेल: malabardevaswom@gmail.com
		श्री पद्मनाभस्वामी मंदिर ट्रस्ट मातिकॉम ऑफिस, वेस्ट नाडा, फोर्ट, तिरुवनंतपुरम्-695023, इ-मेल: info@sreepadmanabhaswamytemple.org
15.	मध्य प्रदेश	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	धार्मिक ट्रस्ट एवं धर्मस्वी निधि विभाव मध्य प्रदेश सरकार, मंत्रालय, भोपाल
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	श्री महाकालेश्वर मंदिर प्रबंधन समिति उज्जैन, मध्य प्रदेश-456006
16.	महाराष्ट्र	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	धर्मार्थ आयुक्त का कार्यालय, महाराष्ट्र राज्य, मुंबई, तीसरा तल, 83, डॉ. एनी बेसेंट रोड, वोर्ली, मुंबई-400018
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	हाजी अली दरगाह ट्रस्ट किनारा मस्जिद के ऊपर, हाजी हली, लाला लाजपत राय मार्ग, मुंबई-400026 इ-मेल: mgt@hajialidargah.in
		श्री सिद्धिविनायक गणपति मंदिर ट्रस्ट, एस. के बोले रोड, प्रभादेवी, मुंबई-400028 इ-मेल: svt@vsnl.com, info@siddhivinayak.org, admin@siddhivinayak.org
		तख्त सचखंड श्री हाजुल अबचल नजल साहिल नांदेड़-431601, महाराष्ट्र इ-मेल: contact@hazursahib.com
		श्री साईबाबा संस्थान ट्रस्ट (शिरडी मुंबई) पोस्ट ऑफिस शिरडी तालुका राहता जिला अहमदनगर-423109 इ-मेल: saibaba@sai.org.in

क्र० सं०		
17.	ओडिशा	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	श्री जगन्नाथ मंदिर प्रबंधन समिति, पुरी श्री नाहर, ग्रांड रोड, पुरी, ओडिशा-752001 फोन: 91-674-2511166 इ-मेल: gajapati@dte.vsnl.net.in
18.	पंजाब	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	शिरोमणि गुरुद्वारा प्रबंधक समिति तेजासिंह समुंद्री हाल, स्वर्ण मंदिर कम्प्लेक्स अमृतसर, पंजाब इ-मेल: info@sgpc.net
		स्वर्ण मंदिर श्री हरमिंदर साहिब अमृतसर, पंजाब इ-मेल: info@goldentempleamritsar.org
19.	पुदुच्चेरी	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	आयुक्त, हिंदू धार्मिक एवं धर्मस्व निधि विभाग पुदुच्चेरी.
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	अरुलमिगु मानकालु विनयागर मंदिर मानकालु विनागर कोइल स्ट्रीट, गवर्नर ऑफिस के सामने, पुदुच्चेरी-605002 फोन: 0413 233 6544
		श्री वृदराज पेरुमल मंदिर महात्मा गांधी रोड, हेरिटेज टाउन, पुदुच्चेरी-605001 फोन: 0413 222 4340
		श्री अयप्पा स्वामी मंदिर करुणानिधि स्ट्रीट, बराठीपुरम्, पुदुच्चेरी-605011 फोन: 094420 20735 इ-मेल: puduvaimanikandapuram@gmail.com
		श्री लक्ष्मी हयग्रीव पेरुमल मंदिर ईस्ट कोस्ट रोड, रामकृष्ण नगर, पुदुच्चेरी-605003, फोन: 0413 226 0096

क्र० सं०		
20.	राजस्थान	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	मुख्य कार्यकारी अधिकारी, नाथद्वारा मंदिर बोर्ड प्रशासकी भवन, रिसाला चौक के सामने, नाथद्वारा, राजस्थान-313301 इ-मेल: info@nathdwaratemple.org
		कैलादेवी मंदिर, करौली जिला, कैलादेवी-322243 इ-मेल: kailadevitrust@gmail.com, info@kailadevitemple.com
		श्री बालाजी मंदिर ट्रस्ट, सालासर राजस्थान, इ-मेल: info@salasardham.co.in, admin@salasardham.co.in
		हाजी एस. एम. हमीद चिस्ती, ख्वाजा गरीब नवाज सर्विसिंज, पोस्ट बॉक्स सं० 141, बाग-ए-खदीजा, दरगाह शरीफ, अजमेर इ-मेल: services@dargahajmer.com, hameedchishti@yahoo.com
21.	सिक्किम	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	जिला मजिस्ट्रेट ग्रामीण प्रबंधन एवं विकास विभाग, सिक्किम सरकार
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	हनुमान टोक, गंगटोक गंगटोक, सिक्किम-737103, फोन: 094334 59398
		कीर्तेश्वर महादेव मंदिर लेगशिम, सिक्किम-737111, फोन: 094094 61261
		ठाकुरबाड़ी मंदिर एमजी मार्ग, अरिठांग, गंगटोक, सिक्किम-737101 फोन: 084500 80639
		गणेश टोक गंगटोक, सिक्किम-737103, फोन: 097171 75530
		बाबा हरभजन सिंह मंदिर ईस्ट सिक्किम, सिक्किम-737131, फोन: 86 838 898 8894

क्र० सं०		
22.	तमिल नाडु	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	आयुक्त हिंदू धार्मिक एवं धर्मस्व निधि विभाग 119, उत्तमर गांधी सालै, नुंगम्बाक्कम्, चेन्नई-34, (तमिल नाडु) ई-मेल: info@tnhrce.org
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	संयुक्त आयुक्त दंड्युतपणी स्वामी मंदिर, गिरि वीथी, पलानी, तमिल नाडु-624601 ई-मेल: palanimurugan@tnhrce.org
		संयुक्त आयुक्त साब्रीमानिया स्वामी मंदिर, मंदिर रोड, तिरुचेंदुर, तूतीकोडी, जिला तमिल नाडु-628215 ई-मेल: tiruchendurmurugan@tnhrce.org
		संयुक्त आयुक्त मीनाक्षी सुंदरेश्वरार मंदिर, मदुरै टाउन और जिला, तमिल नाडु-625001 ई-मेल: maduraimenakshiamman@tnhrce.org
		संयुक्त आयुक्त रामनाथस्वामी मंदिर, रामेश्वरम्, रामनाथपुरम् जिला तमिल नाडु-623526, ई-मेल: lordramnath2012@gmail.com
		संयुक्त आयुक्त रामनाथस्वामी मंदिर, समयपुरम्, त्रिची जिला, तिरुच्चिरापल्ली, तमिल नाडु-620006 ई-मेल: srirangam@tnhrce.org
		संयुक्त आयुक्त मरियम्मन् मंदिर, 13/1, मुरुदर रोड, समयपुरम्, त्रिची जिला तिरुच्चिरापल्ली, मरुदुर रोड, तिरुच्चिरापल्ली, तमिल नाडु-621112 ई-मेल: samayapurammariamman@tnhrce.org
		संयुक्त आयुक्त तनुमालयन् मंदिर, कन्याकुमारी जिला, सुचिंद्रम्, तमिल नाडु-629704
		संयुक्त आयुक्त अरुणाचलेश्वरार मंदिर, पवझाकुंदुर, तिरुवन्नामलै, तमिल नाडु-606601 ई-मेल: arunachaleswarar@tnhrce.org
		संयुक्त आयुक्त देवी करुमरियम्मम् मंदिर, सन्नधि स्ट्रीट, तिरुवेरक्काडु, तिरुवल्लुर जिला, तमिल नाडु-600077 ई-मेल: karumariamman.thiruverkadu@gmail.com
		संयुक्त आयुक्त सुब्रमन्यस्वामी मंदिर तिरुतानी हिल, तिरुतानी, तिरुवल्लुर जिला, तमिल नाडु-631209 ई-मेल: tiruthanimurugan@tnhrce.org

क्र० सं०	
22.	तमिल नाडु
	<p>संयुक्त आयुक्त कपालीश्वरार मंदिर कपालीश्वरार सन्नधि स्ट्रीट, मायलपोर चेन्नई, तमिल नाडु-600004 इ-मेल: kapaleshwaramyl@tnhrce.org</p>
	<p>संयुक्त आयुक्त पार्थसारथी स्वामी मंदिर नारायण कृष्णराजपुरम्, ट्रिप्लीकेन, चेन्नई, तमिल नाडु-600005 इ-मेल: parthasarathy@tnhrce.org</p>
	<p>संयुक्त आयुक्त वडापलनीयंडावर मंदिर पार्क टाउन, वडापलनी, चेन्नई, तमिल नाडु-600003</p>
	<p>संयुक्त आयुक्त कामाक्षियम्मम् मंदिर और वैकुंडापेरुमल मंदिर, नया नं० 6, पुराना नं० 144/A, कामाक्षी अम्मान् सन्नधि स्ट्रीट, काँचीपुरम्, तमिल नाडु-631502 इ-मेल: syamasastri@gmail.com</p>
	<p>संयुक्त आयुक्त बन्नारी मरियम्मम् मंदिर सत्यमंगलम्, ईरोड जिला, एन.एच 209, बन्नारी, तमिल नाडु-638401 फोन: 04295 243 366</p>
	<p>संयुक्त आयुक्त सुब्रमन्यस्वामी मंदिर, मरुदमलै, कोयंबटूर जिला कोयंबटूर, तमिल नाडु-641046 इ-मेल: maruthamalaimurugankoil@gmail.com</p>
	<p>संयुक्त आयुक्त सुब्रमन्यस्वामी मंदिर, तिरुपारनकुंदरम्, मदुरै जिला तमिल नाडु-625005 फोन: 0452 248 4359 इ-मेल: thiruparankundrammurugantemple@tnhrce.org</p>
	<p>संयुक्त आयुक्त कालाझगर मंदिर, अझगलकोली, मदुरै जिला वलपट्टी, तमिल नाडु-624401 फोन: 0452 247 0228, इ-मेल: alagarkovilmadurai@gmail.com, kalalagar@tnhrce.org</p>
	<p>संयुक्त आयुक्त शंकरनारायणस्वामी मंदिर, संकरकोली, तिरुनेलवेल्ली, तरुनेलवेल्ली जिला, तमिल नाडु-627756 इ-मेल: sankarankoil@tnhrce.org</p>
	<p>संयुक्त आयुक्त स्वामीनाथस्वामी मंदिर, स्वामीमलै, कुंबकोणम्, तंजावुर जिला, तमिल नाडु-612302 इ-मेल: swaminathaswamytemple@gmail.com</p>

क्र० सं०	तेलंगाना	
23.	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	आयुक्त आयुक्त, धर्मस्व निधि विभाग का कार्यालय बोगुलकुंटा, तिलक रोड, हैदाराबाद, तेलंगाना-500001
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	कार्यकारी अधिकारी ज्ञान सरस्वती मंदिर मढोल मंडल, आदिलाबाद जिला, बासर, तेलंगाना-504101 फोन: 087522 43503
		चिल्कुर बालाजी मंदिर चिल्कुर बालाजी मंदिर रोड, हिमायत नगर, हैदराबाद, तेलंगाना-500075
		हैदाराबाद कालीबड़ी नेरडमेट, राघवेंद्र कलोनी, सैनिकपुरी, सिकंदराबाद, तेलंगाना-500056 फोन: 040 2711 5193, मोबाइल: 9959974429 इ-मेल: hyderabadkalibari@gmail.com
		कार्यकारी अधिकारी उज्ज्वनी महाकाली मंदिर सुबास रोड, जनरल बाजार, कलशीगुडा, सिकंदराबाद, तेलंगाना-500003, फोन: 040 2781 4744
		कार्यकारी अधिकारी भद्राचलम् मंदिर, भद्राचलम्, खम्माम् जिला, भद्राचलम्, तेलंगाना-507111 फोन: 087432 32428 इ-मेल: eo_bhadrachalam@yahoo.co.in मंदिर अधीक्षक: 7660-007-679
		वारंगल सरस्वती मंदिर 1-6-15, गड्डी अनारम्, वारंगल, तेलंगाना-502279 फोन: 084542 55035, मोबाइल: 9247851122
		थाउजैड पिलर मंदिर वारंगल-हैदराबाद रोड, ब्राह्मणवाड़ा, हनामकोंडा, तेलंगाना-506011, फोन: 098490 14974

क्र० सं०		
24.	त्रिपुरा	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	जगन्नाथ मंदिर पैलेस कंपाउंड, कृष्णा नगर, अगरतला, त्रिपुरा-799001
		चतुर्दशा मंदिर खय्यरपुर, ओल्ड अगरतला, मेखलीपाड़ा, त्रिपुरा-799008
		लक्ष्मी नारायण मंदिर, कृष्णा नगर, अगरतला, त्रिपुरा-799001
		कमलसागर काली मंदिर कमलसागर, त्रिपुरा-799102
		दुर्गा बाड़ी ठाकुर पल्ली रोड, पैलेस कंपाउंड, कृष्णा नगर, अगरतला, त्रिपुरा-799001
25.	उत्तराखंड	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	श्री सतपाल महाराज (कैबिनेट मंत्री) तीर्थ यात्राएँ और धार्मिक मेले मकान नं० 45, गाँव सेदीगाड, पोस्ट ऑफिस सेदियाखल, तहसील चौबट्टाखल, जिला पौड़ी गढ़वाल-246169 इ-मेल : writer@satpalmaharaj.in
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	श्री बदरीनाथ-श्री केदारनाथ मंदिर समिति माँ चन्द्र बदनी मंदिर, आँबराय निशान मोटर्स के पास, कार्गी ग्रांट, हरिद्वार बाई-पास रोड, बंजरवाला, देहरादून, उत्तराखंड-248001 इ-मेल: admin@badarikedar.org, chairman@badarikedar.org, pramod@badarikedar.org
		गोलू देवता, चितई चितई, एसएच 37, अल्मोड़ा, उत्तराखंड-263601 फोन: 098370 32211
		गोपीनाथ मंदिर, चमोली गोवेश्वर गोपेश्वर, उत्तराखंड-246401 फोन: 075008 06011
		हेमकुंड साहिब, गोविंदघाट के पास, श्री हेमकुंड साहिब मार्ग, उत्तराखंड-246443 फोन: 0135 243 0229
		रुद्रनाथ, उत्तराखंड-246472 फोन: 0135 255 9898
		तुंगनाथ, रुद्रप्रयाग, उत्तराखंड-246419
		बालेश्वर मंदिर, NH-125, NH-125, लोहाघाट रेंज, चम्पावत, उत्तराखंड-262523 फोन: 081272 06036

क्र० सं०		
25.	उत्तराखंड	
		<p>महसू देवता मंदिर हनोल, उत्तराखंड-248199 फोन: 097032 48976</p> <p>चंडी देवी मंदिर हरिद्वार, उत्तराखंड-249408 फोन: 099972 68300</p> <p>मनसा देवी मंदिर, हरिद्वार, उत्तराखंड-249401 फोन: 088260 55265</p>
26.	उत्तर प्रदेश	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	<p>धर्मार्थ कार्य विभाग, उत्तर प्रदेश कमरा सं० 46, भूतल, लाल बहादुर शास्त्री भवन, लखनऊ, उत्तर प्रदेश ई-मेल: dharmarthkarya57@gmail.com</p>
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	<p>मुख्य कार्यकारी अधिकारी श्री काशी विश्वनाथ मंदिर, वाराणसी विश्वनाथ गली, वाराणसी-221001, उत्तर प्रदेश ई-मेल: shrikashivishwanathtempletrust@gmail.com</p>
27.	पश्चिम बंगाल	
	सरकारी विभाग, यदि कोई हो, जिसके अधीन धार्मिक स्थान आते हैं	—
	धार्मिक स्थान (पी.ओ.डब्ल्यू) के अधिकारी	<p>श्री श्री तारामाता सेबायत गाँव-तारापीठ मंदिर, पोस्ट ऑफिस-तारापीठ (चाँदीपुर) जिला बीरभूम, पिन-731233, राज्य-पश्चिम बंगाल ई-मेल: joyantaroytarapith@gmail.com</p> <p>दक्षिणेश्वर काली मंदिर कुसाल चौधरी, न्यासी और सचिव, दक्षिणेश्वर काली मंदिर और देबोत्तर इस्टेट पोस्ट ऑफिस : आलम बाजार, कोलकाता-700035 पश्चिम बंगाल, भारत फोन: 2564-5222, Tele-fax: (033)2564-1444 ई-मेल: dakshineswarkalitemple@yahoo.com, info@dakshineswarkalitemple.org</p> <p>कालीबाड़ी राइफल रेंज रोड बोल्लीगंज पार्क, बोल्लीगंज, कोलकाता, पश्चिम बंगाल-700019</p> <p>हंगेश्वरी मंदिर त्रिबेणी रेलवे स्टेशन के पास, बांसबेड़िया, हुगली-712502</p> <p>5, बेलूर मठ, बेलूर, हावड़ा, पश्चिम बंगाल-711202 फोन: 033 2654 1144</p>

fssai



भारतीय खाद्य संरक्षा एवं
मानक प्राधिकरण

विश्वास का वायदा, सुरक्षित एवं पौष्टिक खाद्य का आश्वासन
स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण विभाग, भारत सरकार

कोटला रोड, एफ.डी.ए भवन, नई दिल्ली-110002

और अधिक जानकारी के लिए संपर्क करें
सुजाता सिंह

E-mail: drsujatavet@gmail.com, M: 09540855967

Connect with FSSAI



SMS
98 6868 6868



@fssaiindia



FSSAI



Toll-Free No.
18 0011 2100



WhatsApp
98 6868 6868



FSSAI



compliance@fssai.gov.in



www.fssai.gov.in